SAMSUNG

BETRIEBSANWEISUNG FÜR

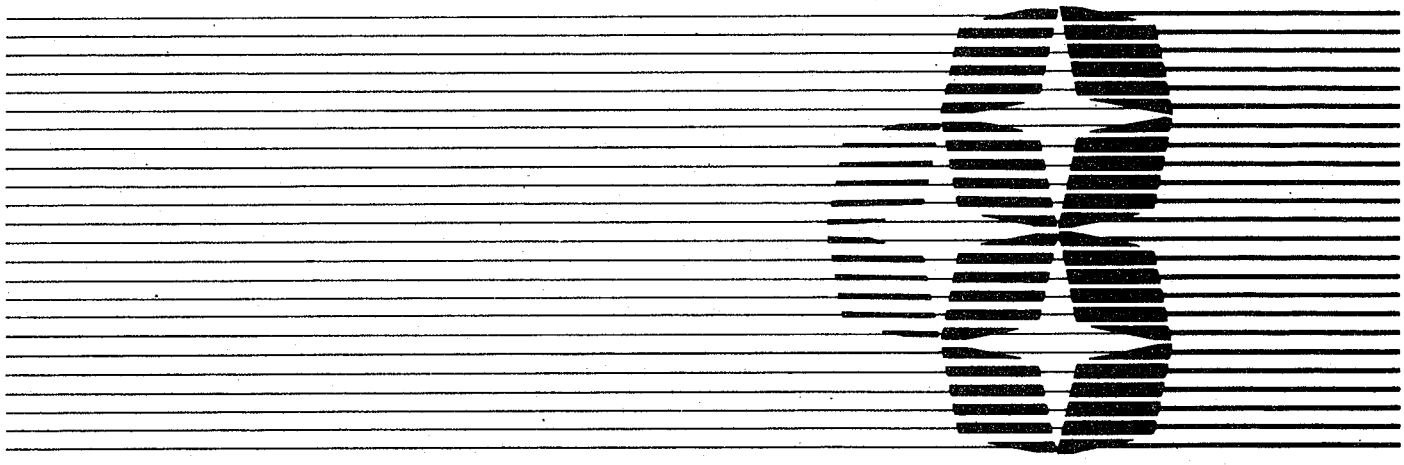
MIKROWELLENHERD

M6138

M6139

M6148

M6149



MIE LEISTUNG DIESES MIKROWELLENHERD BETRÄGT

800W

INHALT

1. Was Sie vor dem Gebrauch Ihres Mikrowellen-Herdes beachten sollten D-1

2. Technische Daten D-1

3. Vorsichtsmassnahmen D-1

4. Wichtige Sicherheitsanweisungen ..... D-2~D-3

5. Hinweise D-4

6. Bedienfeld (M6138,M6139) D-5

Bedienung D-5

Garen bei unterschiedlichen Leistungsstufen D-5

7. Bedienfeld (M6148,M6149) D-6

Funktionsprüfung D-7

Einstellen der Uhrzeit D-7

Auftauen D-7

Garzeiten ..... D-7 ~ D-8

+MIN D-8

Garstufe für Popcorn (M6148) D-8

8 Ratschläge / Hinweise D-9

9. Reinigung und Pflege D-10

10. Erwärmen/Wiederaufwärmen von Speisen ..... D-11~D-12

11. Auftauen von Lebensmitteln ..... D-12~D-13

12. Garen von Fleisch D-14

13. Garen von Geflügel D-15

14. Garen von Fisch D-16

15. Garen von Reis und Nudeln D-16

16. Garen von Gemüse ..... D-17~D-18

Was Sie vor dem Gebrauch Ihres Mikrowellen-Herdes beachten sollten

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihres neuen Mikrowellen-Herdes. Damit Sie alle Vorzüge dieses Gerätes voll nutzen können, sollten Sie folgendes beachten:

1) Lesen Sie dieses Handbuch vollständig.
Ihr neuer Mikrowellen-Herd läßt sich problemlos installieren und zeichnet sich durch einfachen und zuverlässigen Betrieb aus. Er ist ein elektronisches Produkt, daß höchsten Ansprüchen gerecht wird und viele hervorragende Eigenschaften aufweist. Studieren Sie diese Bedienungsanleitung bitte sorgfältig, damit Sie die Vorzüge des Gerätes voll nutzen können.

2) Notieren Sie sich die Typen- und Fabriknummer und das Kaufdatum.
Die Nummer entnehmen Sie dem Typenschild, das in der Beschreibung der technischen Eigenschaften auf Seite 5-6 gekennzeichnet ist. Bitte geben Sie die Typen- und die Fabriknummer in allen Schreiben oder bei Inanspruchnahme des Kundendienstes für Ihren Mikrowellen-Herd an.

Typen-Nr._____

Fabrik-Nr._____

Kaufdatum_____

Heben Sie auch die Quittung zusammen mit diesem Handbuch auf,falls Sie Garantieansprüche geltend machen müssen.

TECHNISCHE DATEN

Betriebsstrom	: 230V~50Hz
Leistungsaufnahme	
Mikrowellenherd	: 1300W (6 A)
Max. Ausgangsleistung	
(MIKROWELLE)	: .9 Leistungsstufen von 120 W bis 800 W (getaktet)
Betriebsfrequenz	
Mikrowelle	: 2450 MHz
Abmessungen	: (Breite x Höde x Tiefe)
Gehäuse	: 472 x 262 x 315 (mm)
Innenraum	: 288 x 212 x 290 (mm)
Nettogewicht	: ca. 13 kg

Da wir ständig bemüht sind, unsere Produkte zu verbessern, sind Änderungen der technischen Daten ohne vorherige Bekanntgabe möglich.

VORSICHTSMASSNAHMEN

Bei Nichtbeachten der folgenden Sicherheitsmaßnahmen setzen Sie sich möglicherweise der Einwirkungen der Mikrowellen-Energie aus.

a) Versuchen Sie nicht, den Herd mit geöffneter Tür in Betrieb zu nehmen, die Sicherheitssperre der Türverriegelung zu manipulieren oder Gegenstände in die Öffnungen der Sicherheitssperre einzufügen.

b) Placieren Sie keine Gegenstände zwischen der Vorderseite des Herdes und der Herdtür. Achten Sie darauf, daß sich keine Speisereste oder Rückstände von Reinigungsmitteln an den Dichtungsflächen ablagern.
Reinigen Sie die Tür und die Türdichtungsflächen nach Gebrauch zunächst mit einem feuchten und anschließend mit einem weichen, trockenen Tuch.

c) Nehmen Sie den Mikrowellenherd nicht in Betrieb, solange Schäden an der Tür oder an den Türdichtungen nicht durch einen vom Hersteller des Gerätes ausgebildeten Wartungstechniker behoben worden sind.

Achten Sie insbesondere auf folgende Punkte:

1. Das Gehäuse des Herdes darf nicht verzogen oder verbogen sein, da sonst die Türdichtungsflächen die geschlossene Tür nicht glatt abdichten.

2. Die Herdtür muß einwandfrei schließen und
(1) Tür, Türdichtungen oder Dichtungsflächen sowie
(2) die Türangeln dürfen keine Schäden oder Abnutzungserscheinungen aufweisen oder locker sein.

d) Wegen der damit verbundenen Gefahren dürfen Reparaturen nur durch vom Hersteller des Gerätes ausgebildete qualifizierte Wartungstechniker für Mikrowellen-Herde durchgeführt werden.
Bei Unklarheiten im Hinblick auf den Zustand oder die Funktionsfähigkeit der Tür oder der Dichtungsflächen sollte das Gerät erst in Betrieb genommen werden, wenn es durch einen vom Hersteller geschulten Wartungsfachmann untersucht und getestet worden ist.

e) Alle beauteile dieses gerätes dürfen im falle eines defektes mur durch den samsung - service oder durch einen von SAMSUNG ausgebllldeten bzw. Authorisierten qualifizierten service - techniker ausge wechselt werden. Dies gilt auch für das netzkazel!.

Wichtige Sicherheitsanweisungen

Allgemein

1. Benutzen Sie kein Kochgeschirr aus Metall oder Eßgeschirr mit einer Metallverzierung. Funkenüberschlag kann auftreten und den Herd und das Geschirr beschädigen.
2. Benutzen Sie keine Gegenstände aus Metall wie Gabeln oder Metallspießchen, da Funkenüberschlag auftreten kann.
3. Stellen Sie keine verschlossenen Flaschen oder Speisen in luftdicht verschlossenen Behältnissen oder verschlossenen Gläsern in den Herd. Dies gilt auch für luftdicht abgeschlossene Nahrungsmittel und Eier oder Nüsse in ihren Schalen. Sie können bei Erwärmung explodieren.
4. Wickeln Sie keine Speisen zum Garen in Alu-Folie ein. Mikrowellen können kein Metall durchdringen, deshalb tritt der Garvorgang nicht ein. Kleine Mengen an Alu-Folie können benutzt werden, um bei einigen Rezepten bestimmte Speiseteile vor dem Verkochen zu bewahren.
5. Erhitzen Sie kein Öl oder Fett zum Frittieren. Die Temperatur des Öls läßt sich nicht steuern, und Überhitzung kann eintreten.
6. Kochen Sie keine Eier in ihren Schalen. Im Inneren der Schale wird Druck aufgebaut, was zum Platzen der Schale führt (sogar dann, wenn der Kochvorgang beendet ist). Wärmen Sie mit Ausnahme von Rühreiern keine Eier auf. Durchstechen Sie das Dotter vor dem Kochen.
7. Stechen Sie vor dem Kochen die Schalen von Kartoffeln oder die Haut von Tomaten und dergleichen Nahrungsmitteln ein.
8. Benutzen Sie keine Drahtverschlüsse für Beutel aus Papier oder Kunststoff. Sie können Funken bilden, heiß werden und einen Brand verursachen. Ersetzen Sie diese Verschlüsse durch einen Faden oder durch einen Streifen aus Kunststoff.
9. Geben Sie kein Popcorn in den Herd, es sei denn, es handelt sich um Popcorn, das ausdrücklich für die Verwendung in Mikrowellen-Herden gekennzeichnet ist.
10. Wenn Speisen im Herd zerplatzen und aufspritzen, kann dies ein Anzeichen für Überhitzung der Speisen sein.
11. Lebensmittelbeutel aus Kunststoff sind mit Ausnahme siedefester und für die Verwendung im Herd tauglicher Beutel für das Garen im Mikrowellenherd ungeeignet, da die Beutel durch die Hitze der kochenden Speisen schmelzen können.
12. Vorsicht beim Herausnehmen des Geschirrs aus dem Herd. Bestimmte Geschirrarten absorbieren mehr Mikrowellen-Energie und sind sehr heiß. Auch durch Übertragung der Wärme von den Speisen auf das Geschirr kann das Geschirr so heiß werden, daß sich die Verwendung von Küchenhandschuhen oder Topflappen empfiehlt.
13. Nehmen Sie den Herd nicht in Betrieb, wenn sich keine Speisen im Garraum befinden, weil dadurch das Gerät beschädigt werden kann. Bei ausgeschaltetem Herd empfiehlt es sich, ein Glas Wasser im Garraum zu belassen. Das Wasser wird die Mikrowellen-Energie sicher absorbieren, wenn der Herd versehentlich eingeschaltet wird.
14. Flüssigkeiten können im Mikrowellen-Herd erwärmt oder zum Sieden gebracht werden. Allerdings sollten Sie beim Herausnehmen der heißen Flüssigkeit vorsichtig sein. Geben Sie beim Erwärmen von Flüssigkeiten immer zusätzlich einen Teelöffel oder Ähnliches in die Flüssigkeit, um das sogenannte verzögerte Sieden und das Platzen des Glases zu vermeiden.

ACHTUNG
Die Flüssigkeit sollte mindestens noch 20 Sekunden nach dem Ausschalten des Herdes dort verbleiben, um einen Temperaturausgleich zu ermöglichen. Bei Nichtbeachten dieser Sicherheitsanweisung kann die Flüssigkeit beim Herausnehmen zu Sieden beginnen, aus dem Behältnis überkochen und zu Verbrühungen führen.

15. Erwärmen von Babynahrung
    Wenn Sie den Mikrowellen-Herd zum Erwärmen von Babynahrung, dies gilt insbesondere für Milch, benutzen, beachten Sie bitte die folgenden Sicherheitsanleitungen.
    a. Die erwärmte Speise vor dem Temperaturtest eine Weile stehen lassen. Sonst könnte die Milch oder die Babynahrung beim Füttern zu heiß sein und zu Verbrennungen im Mund des Kindes führen.
    b. Flaschen mit engen Hälsen können bei Überhitzung im Mikrowellen-Herd explodieren. Daher ist bei Verwendung einer solchen Flasche zum Erwärmen von Milch größte Vorsicht geboten.
    c. Bevor die Babyflasche in den Herd gestellt wird, muß unbedingt der Sauger entfernt werden, da die Flasche sonst bei Überhitzung platzen kann.
16. Befreien Sie die Speisen vor dem Kochen oder Auftauen von ihren Kunststoffverpackungen. Beachten Sie aber, daß die Kochanweisungen manchmal das Abdecken der Speise vor dem Erwärmen oder Garen mit einer Folie aus Kunststoff vorsehen. In diesen Fällen muß die zu benutzende Folie unbedingt für die Verwendung in einem Mikrowellen-Herd geeignet sein.
17. Bevor Sie den Herd unbeaufsichtigt lassen, sollten Sie die Gareinstellungen überprüfen. Wenn bestimmte Speisen zu lange gegart werden, können sie in Brand geraten und den Herd beschädigen.

Wichtige Sicherheitsanweisungen

18. Herkömmliche Fleischthermometer dürfen Sie während des Garvorganges nicht im Mikrowellen-Herd belassen. Nehmen Sie vor der Temperaturmessung mit dem Thermometer die Speise immer aus dem Herd heraus, und achten Sie darauf, daß Sie das Thermometer nicht mit in den Herd stellen, wenn die Speise noch etwas länger garen muß.
19. Benutzen Sie den Mikrowellen-Herd nicht zum Trocknen von feuchtem Papier. Verwenden Sie keine Zeitungen im Herd.
20. Benutzen Sie keine Recycling-Papierprodukte im Herd. Recycling-Papier kann Metallteilchen enthalten, die Funkenüberschlag und Feuer verursachen können.
21. Beim Öffnen der Ofentür Abstand halten. Die entweichende Heißluft kann zu Verbrennungen an Händen, Gesicht und/oder Augen führen.
22. Die Abzugsschlitze des Herdes frei halten.
23. Ansammlung on Fett im Herd vermeiden.
24. Kinder sollten, wenn der Herd in Betrieb ist, nicht allein oder unbeaufsichtigt gelassen werden. Sie sollten niemals auf jeglichen Teilen des Gerätes stehen, sitzen oder sich an die Tür hängen.
25. Das Gerät niemals zum Erwärmen oder Heizen des Raumes benutzen.
26. Im Herd kein entzündlichen Material lagern.
27. Die Heizelemente oder Innenflächen des Ofens nicht anfassen. Sie könnten so heiß sein, daß sie, selbst wenn sie dunkel erscheinen, zu Verbrennungen führen. Während oder nach dem Gebrauch nicht anfassen, keine Bekleidung oder anderes entzündbares Material mit der Innenfläche des Herdes in Berührung bringen, warten bis er genügend abgekühlt ist. Zu den möglicherweise heißen Flächen geh<148>ren auch die Abzugsschlitze, sowie Flächen in deren Nähe und die Kanten des Türfensters.
28. Nicht vergessen: Die Innenflächen des Ofens könnten beim Öffnen der Tür heiß sein. Insbesondere auch die Heizelemente des Grills.
29. Sollte sich Material im Ofen entzünden: die Ofentür geschlossen halten, den Herd ausschalten und den Stecker herausziehen, oder den Strom im Sicherungskasten oder am Überlastschalter abschalten
30. Über die Hinter- oder Seitenwand des Ofens keine Kleidungsstücke oder Papier hängen, durch die Heißluft aus dem Ofen könnte ein Feuer entstehen.
31. Beim Handhaben von Kochgeschirr Topflappen verwenden.
32. Das Türglas oder die Tür nicht berühren, sie könnten sehr heiß sein und zu Verbrennungen führen.

Hinweise

AUFSTELLEN DES GERÄTES

1. Stellen Sie den Herd auf einen flachen und stabilen Untergrund. Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn sich an der Außenseite des Herdes Kondenswasser gebildet hat. Dies bedeutet, daß im Raum eine zu hohe Luftfeuchtigkeit herrscht. Sorgen Sie für eine freie Luftzirkulation in der Umgebung des Herdes. Stellen Sie den Herd nicht an einen heißen oder feuchten Ort (z.B. in die Nähe von Gas- oder Elektroherden oder anderen wärmeerzeugenden Geräten).
2. Verdecken Sie die Belüftungsöffnungen nicht. Alle Belüftungsöffnungen sollten während des Garvorganges frei bleiben. Wenn Belüftungsöffnungen während des Betriebs zugedeckt werden, kann dies eine Überhitzung des Herdes zur Folge haben. In diesem Fall schaltet eine wärmeempfindliche Sicherheitsvorrichtung den Herd automatisch ab. Danach kann der Herd erst wieder in Betrieb genommen werden, wenn er sich ausreichend abgekühlt hat. Der Herd muß an jeder Seite einen Abstand von 10 cm zur Wand haben, damit ausreichende Kühlung unter Betriebsbedingungen gewährleistet is.
3. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien aus dem Herdinneren. (Den Drehteller auf den Führungsrollenring setzen).
4. Nach dem Entfernen des Packmaterials setzen Sie bitte den Drehring und den Glasteller ein. Vergewissern Sie sich nach dem Start eines Garvorganges, ob der Glasteller sich unbehindert dreht. Sollte das Gargut ein zu hohes Gewicht haben oder zu groß sein (Berührung der Wände), kann die Grehung des Glastellers behindert sein oder ganz unterbleiben. Es ist wichtig, daß sich der Glasteller unbehindert drehen kann.
5. Wischen Sie den Innenraum und die Türdichtung vor der Inbetriebnahme mit einem feuchten Tuch aus.

ERDUNG

Dieses Gerät muß geerdet sein. Im Falle eines Kurzschlusses verringert die Erdung das Risiko eines elektrischen Schlages. Das Gerät ist mit einem Anschlußkabel versehen, in dem eine Erdleitung zum Anschluß an die Erdungsklemme des Netzsteckers verläuft. Der Stecker darf nur an eine Steckdose angeschlossen werden, die ordnungsgemäß installiert und geerdet ist.

VORSICHT

Unsachgemäßer Gebrauch der Erdungsklemme kann einen elektrischen Schlag zur Folge haben.
Ziehen Sie einen qualifizierten Elektriker oder einen Wartungsfachmann zu Rate, wenn Zweifel bestehen, ob das Gerät sachgerecht geerdet ist. Wenn die Verwendung eines Verlängerungskabels erforderlich ist, benutzen Sie ausschließlich ein ordnungsgemäß geerdetes Dreileiterkabel. Das zu benutzende Verlängerungskabel muß mindestens der Norm des mit ihrem Gerät gelieferten Netzanschlußkabels entsprechen.

WICHTIG
Der Mikrowellen-Herd ist für den Anschluß an 230Volt 50 Hz Wechselstrom über eine geerdete Steckdose bestimmt. Beachten Sie bitte auch die Angaben in den technischen Daten!

SORGEN SIE IM INTERESSE IHRER EIGENEN SICHERHEIT FÜR EINE SACHGERECHTE ERDUNG DES GERÄTES.

Anschluß an das Stromnetz

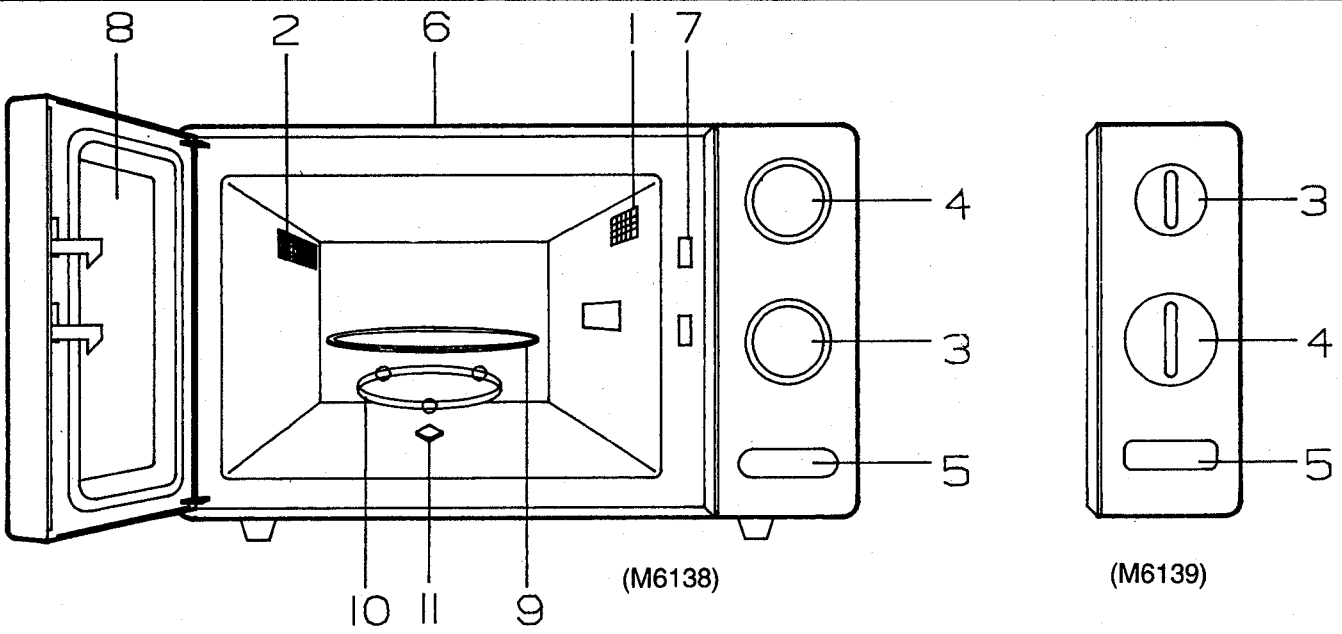
1. Das Stromkabel des Mikrowellen-Herdes hat einen Stecker zum Anschluß an eine geerdete Stromquelle mit 230Volt 50Hz, die durch eine den Anforderungen der örtlichen Stromversorgungsbehörde entsprechende Haussicherung oder einen Stromunterbrecher geschützt ist.
2. Der Hersteller dieses Gerätes übernimmt keine Haftung für Personen- oder Sachschäden, die aus der Nichtbeachtung dieser Erfordernisse resultieren.

Stromkreise
Sie sollten Ihren Mikrowellen-Herd in einem von anderen Geräten getrennten Stromkreis in Betrieb nehmen. Nichtbeachten dieses Hinweises kann eine Unterbrechung des Stromkreises durch Überlastung, Durchbrennen der Sicherung oder eine langsamere Erwärmung der Speisen zur Folge haben.

Spannung
Die verwendete Spannung muß der auf dem Mikrowellen-Herd angegebenen Spannung entsprechen. Die Verwendung einer höheren Spannung birgt die Gefahr eines Brandes oder anderer Risiken, die eine Beschädigung des Herdes zur Folge haben. Die Verwendung einer niedrigeren Spannung verlangsamt den Garvorgang. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch die Inbetriebnahme des Mikrowellen-Herdes mit einer anderen als der vorgeschriebenen Spannung oder Sicherungsstärke entstehen.

ALLGEMEINES
Aufgrund seiner kompakten Bauweise kann der Herd fast überall aufgestellt werden, z.B. auf einer Anrichte, einem beweglichen Küchenwagen oder auf einen Tisch. Sie können ihn von einem Raum in einen anderen bringen und ihn sogar mit in Ihre Ferienwohnung nehmen. Allerdings sollten Sie darauf achten, daß er auf einer Flachen und festen Unterlage steht. Die Füße sollten nicht vom Gerät entfernt werden, damit die Luftzirkulation gewährleistet ist. Das schicke Design des Gerätes stellt eine Bereicherung für Ihre Küche dar und paßt zu jeder Einrichtung.

Bedienfeld (M6138,M6139)



1. Garraumleuchte
2. Belüftungsschlitze
3. Einstellknopf für die Garleistung
4. Zeitschaltuhr
5. Türöffner
6. Modell- und Seriennummer (auf der Rückseite)
7. Türschlösser und Sicherheitsverriegelung
8. Gerätetür mit Sichtfenster
9. Drehteller
10. Drehring
11. Antrieb

Bedienung

1. Schließen Sie das Mikrowellengerät an eine Steckdose an.
2. Öffnen Sie die Gerätetür und stellen Sie die zu garende Speise in den Garraum.
3. Schließen Sie die Gerätetür.
4. Stellen Sie mit dem Einstellknopf für die Garleistung die gewünschte Leistung ein: GERING (LOW), AUFTAUEN (DEFROST), MITTEL (MEDIUM), MITTLERE HITZE (MED. HIGH) oder HOCH (HIGH).
5. Stellen Sie die Zeitschaltuhr auf die gewünschte Zeit ein (Garraumleuchte und Mikrowelle schalten sich ein).

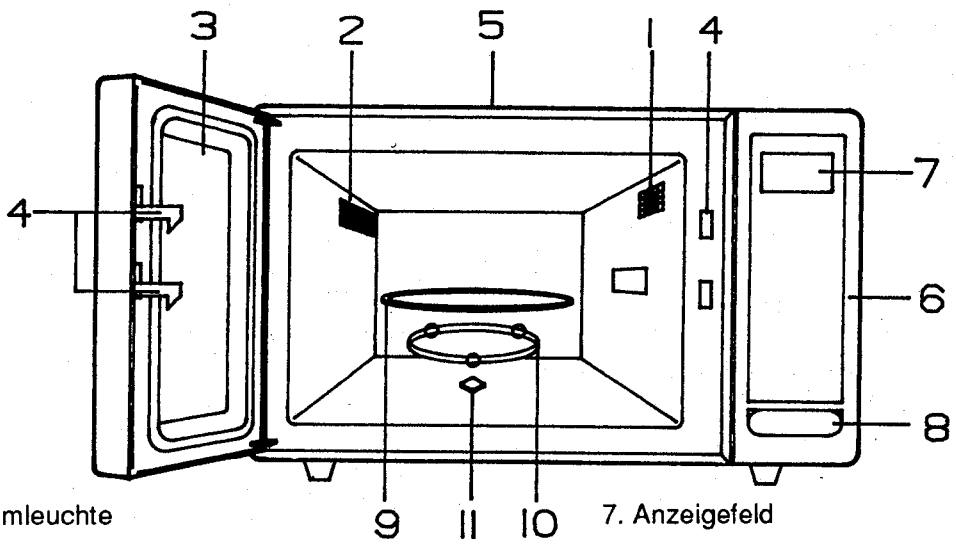
HINWEIS: Das Gerät schaltet automatisch ab, wenn die Gerätetür während eines Garvorganges geöffnet wird bzw. wenn der Garvorgang beendet ist. In diesem Fall ertönt ein akustisches Signal"Wird der Garvorgang unterbrochen, kann das Gerät erst nach dem Schließen der Gerätetür wieder eingeschaltet werden.

Garen bei unterschiedlichen Leistungsstufen

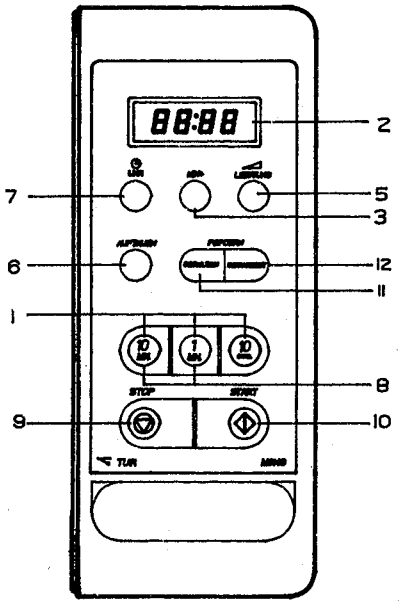
Mit Hilfe des Einstellknopfs für die Garleistung können Sie verschiedene Garstufen und somit unterschiedliche Energiestärken einstellen. Es stehen fünf Garstufen zur Verfügung. (M6138,M6139)

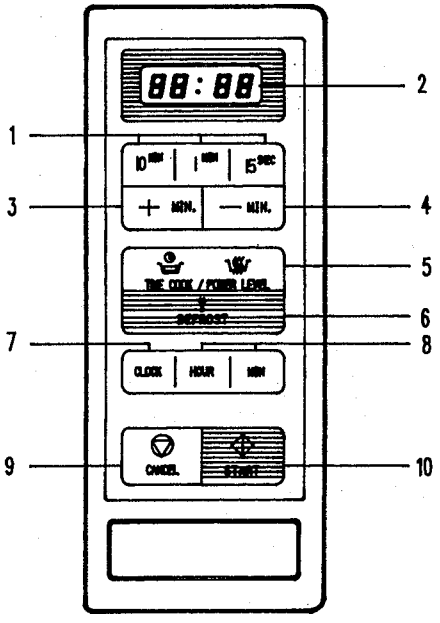
Garstufe	Leistung		
	%	M6138 M6139	M6148 M6149
HOCH ( )	100%	800W	800W
MITTLERE ( ) HITZE	70%	560W	560W
MITTEL ( )	50%	400W	400W
AUFTAUEN ( )	30%	240W	240W
GERING ( )	15%	120W	
	10%	-------	80W

Bedienfeld (M6148,M6149)



1. Garraumleuchte
2. Lüftungsschlitze
3. Gerätetür mit Sichtfenster
4. Türschlösser mit Sicherheitsverriegelung
5. Modell- und Seriennummer (auf der Geräterückseite)
6. Bedienfeld
7. Anzeigefeld
8. Türöffner
9. Drehteller
10. Drehring
11. Antrieb





1. Tasten für die Garzeiteinstellung 10MIN, 1MIN und 10 SEC (15 SEC)
2. Anzeigefeld
3. Garzeitverlängerungstaste +MIN. (BOOST)
4. Garzeitverkürzungstaste -MIN.
5. Garstufeneinstelltaste POWER LEVEL/Garzeiteinstelltaste TIME COOK
6. Auftautaste DEFROST
7. Uhreinstelltaste CLOCK
8. Stunden-/Minuteneinstelltaste HOUR und MIN
9. Löschtaste CANCEL
10. Starttaste START
11. Popcorn **(GESALZEN)**
12. Popcorn **(GEZUCKERT)**

Bedienfeld (M6148,M6149)

Funktionsprüfung

Untersuchen Sie das Mikrowellengerät beim Auspacken auf eventuelle Transportschäden. Überprüfen Sie nach dem Auspacken bzw. bei Verdacht auf Störungen auch den einwandfreien Betrieb des Gerätes.

1. Schließen Sie den Netzstecker des Mikrowellengeräts an eine Steckdose an.
2. Setzen Sie den Drehteller korrekt in den Garraum ein.
3. Stellen Sie eine Tasse mit Wasser auf den Drehteller.
4. Schließen Sie die Gerätetür.
5. Drücken Sie die TIME COOK-Taste.
6. Stellen Sie eine Garzeit von vier bis fünf Minuten ein und drücken Sie die START-Taste (Garraumbeleuchtung und Mikrowelle schalten sich ein).
7. Nach vier bis fünf Minuten schaltet der Mikrowellenherd automatisch ab (die Garraumleuchte erlischt).
8. Bei einwandfreiem Betrieb des Mikrowellengerätes muß das Wasser kochen.

HINWEIS: Wenn eine niedrigere Leistungsstufe gewählt wurde (z. B. 10%), wird mehr Zeit benötigt, um das Wasser zum Kochen zu bringen.

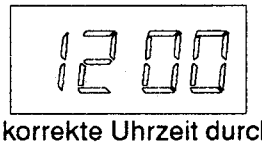
Das technisch anspruchsvolle, aber einfach aufgebaute Bedienfeld ermöglicht die Programmierung des Mikrowellengerätes durch einfachen Tastendruck. Als Eingabebestätigung ertönt ein akustisches Signal.

Wenn der Mikrowellenherd das erste Mal an das Netz angeschlossen wird, zeigt das Anzeigefeld alle Symbole. Zuerst muß nun die korrekte Uhrzeit eingestellt werden. Nach einer Unterbrechung der Stromzufuhr muß die Zeit erneut eingestellt werden. Während des Garvorganges speichert das Gerät die korrekte Zeit und zeigt sie nach dem Garen wieder an.

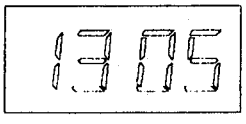
Einstellen der Uhrzeit

Beispiel: Die Zeit 13.05 Uhr soll eingestellt werden.

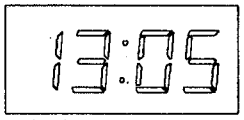
1. Drücken Sie die CLOCK-Taste.



2. Stellen Sie die korrekte Uhrzeit durch Drücken der HOUR- bzw. MIN-Taste ein. Die Zeit wird im 24-Stundenmodus angezeigt.



3. Starten Sie die Uhr durch Drücken der CLOCK-Taste.



Die Uhrzeit wird nach dem ersten Einstellen ständig angezeigt. Bei Eingabe eines Garprogramms erlischt die Zeitanzeige und erscheint nach Beendigung des Programms wieder in der Anzeige.

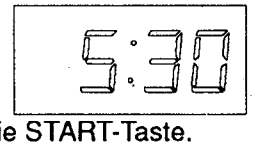
Auftauen

Die Auftaustufe ist eine besonders praktische Funktion des Mikrowellenherdes. Sie dient zum schnellen Auftauen tiefgefrorener Nahrungsmittel. Für das Auftauen wird die Leistung automatisch auf 30% reduziert.

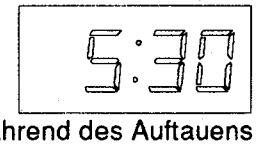
Beispiel: Tiefgefrorene Nahrungsmittel sollen 5 Minuten und 30 Sekunden lang aufgetaut werden.

1. Legen Sie die aufzutauende Speise in den Mikrowellenherd und schließen Sie die Gerätetür.
2. Drücken Sie die DEFROST-Taste. Die Zeitanzeige erlischt.

3. Stellen Sie durch Drücken der Tasten 1MIN und 10SEC (15 SEC) die gewünschte Auftauzeit ein.



4. Drücken Sie die START-Taste.



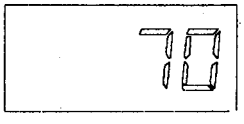
Die Zeit zählt während des Auftauens auf Null zurück. Nach Ablauf der Auftauzeit ertönen vier akustische Signale und auf dem Anzeigefeld wird wieder die Tageszeit angezeigt.

Garzeiten

Einstufiger Garvorgang

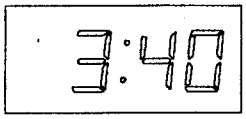
Beispiel: Eine Suppe soll in 3 Minuten und 40 Sekunden bei 70 % Leistung (Garstufe HOCH) erwärmt werden.

1. Drücken Sie die Taste TIME COOK/POWER LEVEL zweimal. Die Zeitanzeige erlischt.

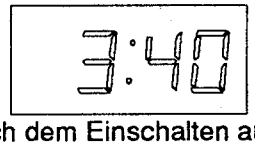


Bedienfeld (M6148,M6149)

2. Stellen Sie mit den Tasten 1MIN und10SEC (15 SEC) die gewünschte Garzeit ein.



3. Drücken Sie die START-Taste.



Die Zeit zählt nach dem Einschalten auf Null zurück. Die Anzeigen erlöschen nach Beendigung des Programms und die Tageszeit wird wieder angezeigt. Das Mikrowellengerät schaltet sich ab.

HINWEISE:

1. Bevor Sie die Garzeit einstellen, müssen Sie die gewünschte Leistungsstufe eingeben.
2. Sie können die Leistungsstufe durch Drücken der Taste TIME COOK/POWER LEVEL wählen.
3. Während des Garvorganges kann die Gerätetür mit dem Türöffner geöffnet werden. Dadurch wird der Garvorgang unterbrochen und Sie können den Garzustand der Speisen überprüfen. Soll das Garen fortgesetzt werden, schließen Sie die Gerätetür und drücken Sie die START-Taste. Das Gerät setzt den Garvorgang mit der verbliebenen Zeit fort.

TASTE	DRÜCKEN	ANZEIGE	LEISTUNG
LEISTUNG (TIME COOK/ POWER LEVEL)	EINMAL	100	800 W
	ZWEIMAL	70	560 W
	DREIMAL	50	400 W
	VIERMAL	30	240 W
	FÜNFMAL	10	80 W

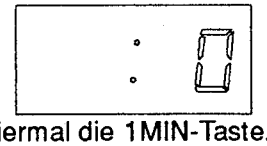
4. Wenn die Speisen vor der eingestellten Zeit gar sind, brechen Sie das Programm durch Drücken der CANCEL-Taste ab.

Mehrstufiger Garvorgang

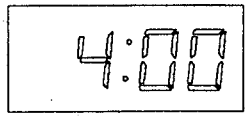
Mit diesem Mikrowellengerät können Sie bis zu zwei Garstufen programmieren, um zum Beispiel automatisch von der Auftaustufe auf eine Garstufe umzuschalten.

Beispiel: Ein tiefgefrorenes Gericht soll vier Minuten aufgetaut und dann fünf Minuten bei ,70 % Leistung gegart werden.

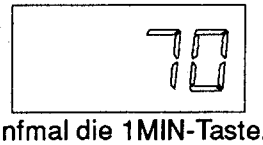
1. Drücken Sie die DEFROST-Taste.



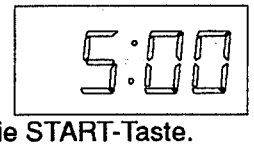
2. Drücken Sie viermal die 1MIN-Taste.



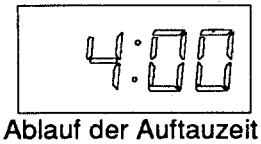
3. Drücken Sie zweimal die TIME COOK-Taste, um 70 % Leistung einzustellen.



4. Drücken Sie fünfmal die 1MIN-Taste.



5. Drücken Sie die START-Taste.



HINWEIS: Nach Ablauf der Auftauzeit wird das Gericht auf der zweiten Stufe gegart.

+MIN

Mit der +MIN-Taste können Sie die Garzeit um bis zu 99 Minuten verlängern, ohne die gesamte Programmierung nochmals wiederholen zu müssen.

Drücken Sie die +MIN-Taste.
Die Zeitanzeige erlischt und das Mikrowellengerät wird für eine Minute mit voller Leistung eingeschaltet.

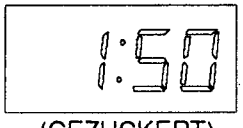
HINWEIS: Bei jedem weiteren Tastendruck auf +MIN wird die Garzeit um eine Minute verlängert.

Nach Ablauf der Garzeit ertönen vier akustische Signale. Die Zeitanzeige erscheint wieder im Anzeigenfeld. Der Garvorgang kann jederzeit durch Drücken der CANCEL-Taste abgebrochen werden.

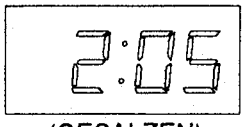
Garstufe für Popcorn (M6148)

Diese Funktion dient speziell der Zubereitung von Popcorn. Sie müssen lediglich unterscheiden, ob es gesalzen oder gezuckert ist.

1. Legen Sie das Popcorn in die Mitte des Drehtellers. Schließen Sie die Gerätetür.
2. Stellen Sie das dem Popcorn entsprechende Programm ein.



(GEZUCKERT)



(GESALZEN)

Achtung: Wenn Sie Popcorn zubereiten, bleiben Sie in der Nähe des Mikrowellenherdes und achten Sie darauf, daß sich der Drehteller dreht. Ist dies nicht der Fall, kann sich das Popcorn entzünden. Achten Sie auch darauf , daß das Popcorn immer in der Mitte des Drehtellers liegt.

Ratschläge / Hinweise

1. Überprüfen Sie den Garprozess regelmäßig, bis Sie sich mit der neuen Art des Mikrowellen-Kochens vertraut gemacht haben. Bitte bedenken Sie dabei, daß
   •Größe
   •Gewicht
   •Konsistenz
   •Starttemperatur
   der Lebensmittel die Garzeit am stärksten beeinflussen. Auch spielt die Größe und Art des benutzten Kochgeschirrs eine Rolle. Beim Festlegen der Garzeit bedenken Sie bitte, daß insbesondere kleinere Portionen schnell übergart sein können. Es empfiehlt sich daher, mit kürzeren Zeiten zu beginnen. Bei Bedarf kann die Garzeit problemlos verlängert werden. Achten Sie bitte auch darauf, daß Speisen mit einem hohen Anteil an Fett, Zucker oder Stärke wie z.B.
   Pudding, Pasteten oder Pellkartoffeln nicht zu lange garen. Extrem lange Garzeiten können wie beim herkömmlichen Kochen zu einem VERSCHMOREN der Lebensmittel führen oder diese sogar in Brand geraten lassen.
2. Nach dem Kochen sollten Sie die Speise noch eine Weile stehen lassen. Diese sogenannte Standzeit ist deshalb wichtig, weil die Speisen noch eine kurze Zeit nach dem Abschalten der Mikrowellenenergie weiterkochen. Während der Standzeit kann sich die Wärme in der Speise optimal verteilen.
3. Die Garzeit richtet sich auch nach der Menge der zu kochenden Speisen. Die doppelte Menge erfordert manchmal etwas mehr als die doppelte Garzeit.
4. Dünne Teile werden schneller gar als dicke Teile.
5. TieFgekühlte Speisen brauchen eine längere Garzeit als Speisen, die bei Zimmertemperatur gelagert wurden.
6. Die Speisen sollten möglichst immer in die Mitte des Drehtellers gestellt werden, um eine optimale Ausnutzung der Mikrowellenenergie zu erreichen.
7. Kasserollen etc. sollten von Zeit zu Zeit umgerührt werden, um eine gleichmäßige Wärmeverteilung zu erzielen.
8. Ihr Mikrowellen-Kochbuch enthält neben den Rezepten noch weitere Anregungen und Tips. Sie sollten es zu Rate ziehen

KOCHGESCHIRR

Mikrowellen erhitzen nur die Speisen, Sie können daher das zum Kochen verwendete Geschirr im allgemeinen auch zum Servieren benutzen. Das spart Zeit und zusätzlichen Abwasch.

Um das "richtige" Geschirr zu benutzen. bitten wir Sie nachfolgende Hinweise zu beachten:

1. Um festzustellen, ob sich im Zweifelsfall ein Geschirr für die Benutzung im Mikrowellenherd eignet, machen Sie bitte den folgenden Test :
   •das leere Kochgeschirr in den Garraum stellen.
   •ein halbgefülltes Glas Wasser ebenfalls hinein stellen
   •15-30 Sekunden auf höchster Stufe einstellen und die Mikrowelle starten.

   Wenn das Geschirr übermäßig heiß wird, kann es einen hohen Metallanteil enthalten und ist für das Kochen mit Mikrowellen weniger oder garnicht geeignet
   Grundsätzlich kann Metallgeschirr (Töpfe, Schüsseln, Porzellan mit Metallverzierung) in der Mikrowelle nicht genutzt werden! Mikrowellen werden von Metall reflektiert und können Metall nicht durchdringen, die Speisen werden in Metallbehältnissen nicht erwärmt.

2. Informationen

•PORZELLAN / GLAS / KERAMIK
Porzellan, Keramik, glasiertes Steingut und feines Porzellan eignen sich im allgemeinen für die Nutzung im Mikrowellenherd. Herdfestes Tafelgeschirr und Keramikgefäße sind im allgemeinen ebenfalls gut geeignet. Mikrowellengeschirr aus sogenannter Glas-Keramik, wie PYREX etc., ist hervorragend geeignet. Vorsicht ist jedoch bei feinem, leicht zerbrechlichen Glas geboten. Insbesondere bei plötzlichem Erwärmen oder Kochen von Flüssigkeiten oder Lebensmitteln.

•KUNSTSTOFF /PAPIER
Spezielles Mikrowellengeschirr aus Kunststoff ist ebenfalls sehr gut geeignet. Achten Sie jedoch bitte auf die vom Hersteller angegebenen Höchsttemperaturen. Besonders bei Lebensmitteln mit hohem Zucker-oder Fettanteil ist darauf zu achten. Einige Kunststoffe (insbesondere Gefrierdosen aus Weichplastik) sind nur bedingt oder garnicht für die Verwendung im Mikrowellenherd geeignet, da diese sich verziehen oder verfärben können. Auch MELAMIN- oder UREA-Geschirr ist als Mikrowellengeschirr nicht geeignet, da es Mikrowellenenergie absorbiert und sich erwärmt.

•PAPIER-TELLER, -TASSEN, -TÜCHER und SERVIETTEN
können bei kurzen Garzeiten im Mikrowellenherd genutzt werden. Allerdings sollten diese nicht gewachst sein. Papiertücher eignen sich bei einigen Speisen zum Aufsaugen von überschüssiger Feuchtigkeit oder Fett.

•BRÄUNUNGSGESCHIRR
Für die Mikrowellen-Nutzung werden speziell beschichtete Bräunungsgeschirre angeboten. Die Beschichtung absorbiert während der vom Hersteller empfohlenen Aufheizzeit die Mikrowellenenergie und erhitzt sich auf sehr hohe Temperaturen. Bei Nutzung dieses Spezialgeschirrs wird ein entsprechender Bräunungseffekt erzielt.

•ABDECKUNG VON SPEISEN
Einige Speisen sollten zugedeckt gegart werden (z.B. Gemüse) um den Garvorgang zu beschleunigen, Spritzer zu vermeiden oder um den Wasseranteil beizubehalten. Zum Abdecken ist auch mikrowellenfeste Folie geeignet. Beim Entfernen der Abdeckung ist jedoch darauf zu achten, daß der entstandene Dampf entweicht und bei nicht genügender Vorsicht zu Verbrühungen führen kann.

Reinigung und Pflege

1. Allgemeines

Schütten Sie niemals Wasser in den Herd! Achten Sie bitte darauf, daß die Dichtungsflächen der Türen stets sauber sind und sich im Innenraum keine Fett-und Speisereste bilden.

2. Reinigung des Innenraumes

•Drehteller / Führungsrollenring (nur für Geräte mit Drehteller) Der Drehteller ist spülmaschinenfest und kann zur Reinigung ebenso herausgenommen werden wie der Führungsrollenring. Es wird empfohlen, beide Teile in warmem Seifenwasser zu waschen, dann spülen und mit einem weichen Tuch trocknen.
Von Zeit zu Zeit sollte auch der Ofenboden unter dem Drehteller gereinigt werden.

•Innenwände / Tür und Türdichtung
Wischen Sie den Innenraum, die Tür und die Türdichtungen nach jedem Gebrauch mit einem Papiertuch oder einem feuchten Tuch ab. Mit trockenem, weichen Tuch abtrocknen. Niemals scheuernde Stoffe wie z. B. Scheuerpulver, oder Schwämme aus Stahl/Kunststoff benutzen.
Zum Lösen von festgebackenen Ablagerungen, wie Fett und Speisereste, empfiehlt es sich, Wasser zum Kochen zu bringen. Der Dampf löst evtl. die Reste. Um Gerüche zu tilgen, kann dem Wasser Zitronensaft beigefügt werden. Bitte beachten Sie die Vorsichtsregeln bei sogenanntem Siedeverzug. Wir empfehlen, das verbliebene Wasser im Gerät abkühlen zu lassen.

•Außengehäuse
Vor dem Reinigen den Netzstecker ziehen.
Niemals Wasser in die Lüftungsöffnungen schütten oder Benzin, Verdünner oder chemische Lösungsmittel zum Reinigen benutzen. Mit einem feuchten Tuch und milder Seifenlauge läßt sich die Pflege am Besten durchführen. Anschließend mit einem trockenen Tuch abwischen. Keine scheuernde Reinigungsmilch oder ähnliches, Keine Stahl- oder Kunststoffschwämme mit harter Obesfläche benutzen! Das Gehäuse darf aus Sicherheitsgründen nicht oder nur von autorisierten Technikern entfernt werden.

•Lagerung
Wenn Sie Ihren Mikrowellenherd einmal lagern müssen, wählen Sie bitte einen trockenen, staubfreien Ort. Feuchtigkeit, bzw. Staub können dem Herd schaden.

•Glasteller
Der Glasteller ist herausnehmbar, leicht zu reinigen und Spülmaschinenfest. Er sollte mit warmem Wasser und handelsüblichen Spülmitteln gereinigt werden. Dann abspülen und mit einem weichen Tuch trocknen.

Der Innenraum unter dem Drehteller sollte ebenfalls von Zeit zu Zeit gereinigt werden. Falls Gargut längere Zeit erhitzt wird, ist es moglich, daß der Glasteller ebenfalls sehr heiß wird(Wärmeübertragung). In einem solchen Falle den Glasteller niemals mit einem kalten Tuch abwischen oder gar kalt abspülen! Er könnte Sprünge bekommen oder gar brechen.

Bevor Sie den Kundendienst rufen

Es braucht eine Weile, bevor Sie sich mit dem neuen Mikrowellenherd vertraut gemacht haben.
Sollte eines der nachfolgenden Probleme auftreten, versuchen Sie bitte zunächst die von uns beschriebenen Fragen zu klären, bevor Sie den Kundendienst rufen. Damit können Sie unter Umständen Zeit sparen und die Unannehmlichkeiten einer unnötigen Inanspruchnahme des Kundendienstes vermeiden helfen.

1. Die Speisen werden überhaupt nicht warm
   a) Wurde die Garzeit eingestellt und der Startknopf gedrückt?
   b) Ist die Tür geschlossen?
   c) Ist eine Sicherung durchgebrannt?
   d) Ist der Netzstecker einwandfrei in die Steckdose gesteckt?

2. Die Speisen sind verkocht oder nicht gar
   a) Wurde die richtige Garzeit eingestellt?
   b) Wurde die geeignete Leistungsstufe gewählt?

3. Funkenbildung und Knistern im Herdinneren (Funkenüberschlag)
   a) Haben Sie Geschirr mit Metallverzierung benutzt?
   b) Liegt ein Metallgegenstand oder Metallfolie in der Nähe der Innenwände?

4. Kondensation an der Türinnenseite und den Innenwänden
   Das ist normal, besondere bei Speisen mit hohem Feuchtigkeitsgehalt.

5. Luftzug im Bereich der Tür, Dampf dringt aus der Tür oder aus den Lüftungsöffnungen
   Das ist normal. Die Tür Schließt nicht luftdicht ab.

6. Lichtreflekionen im Bereich der Tür oder des Außengehäuses
   Das ist normal.

7. Störungen beim Empfang von Radio-oder Fernsehprogrammen
   Wenn Sie leichte Störungen dieser Art beim Betrieb des Herdes wahrnehmen, so bedeutet dies nicht, daß mit Ihrem Mikrowellenherd etwas nicht in Ordnung ist. Jedoch sollten Sie den Herd nicht in der Nähe von Radio-/Fernsehempfangsgeräten oder Antennen aufstellen.

Erwärmen/Wiederaufwärmen von Speisen

Die nachfolgende Tabelle gibt Leistungsstufen- und Zeiteinstellungen zum Aufwärmen vorgekochter Speisen an.

Hinweise : Die Speisen vor dem Erwärmen im Mikrowellengerät in mikrowellenfeste Gefäße umfüllen. Stellen Sie keinesfalls einen Metallbehälter in das Mikrowellengerät! Die angegebenen Aufwärmzeiten können je nach Anfangstemperatur der Speisen, Portionsgröße und Speisenbehälter variieren. Aus diesem Grund empfiehlt es sich, die Speisentemperatur nach der Mindestaufwärmzeit zu prüfen und die Speisen umzurühren bzw. zu wenden. Dann weiter aufwärmen, bis die Speisen eine Mindesttemperatur von 70°C erreicht haben.
Lassen Sie die Speisen nach dem eigentlichen Aufwärmvorgang noch eine Zeitlang (ca. 1/4 der Aufwärmzeit) abgedeckt stehen, damit sich die Hitze gleichmäßig verteilen kann.
SPEISEN NICHT MEHRMALS AUFWÄRMEN!

SPEISE	LEISTUNGSSTUFE	ZEIT (in Min.)	ANMERKUNGEN
TELLERSPEISEN (FERTIGGERICHTE)			
1 Teller	MITTLERE HITZE (70%)	2-3	Fleischstücke mit Soße übergießen.
2 Teller		3-4½	Große Fleisch-und Gemüsestücke an den Tellerrand
4 Teller		6-8	schieben. Für mehrere Teller ein Metallrost zum Stapeln von Tellern verwenden.
GEGARTES FLEISCH (HÜHNERTEILE, KOTELETTS, FRIKADELLEN ETC.)			
1 Portion	MITTLERE HITZE (70%)	1½-3	Mit mikrowellenfester Kunststoffolie abdecken und einige
2 Portionen		2½-4½	Belüftungslöcher stechen. Zwischendurch wenden.
EINTÖPFE, KASSEROLLEN ETC.			
1 Portion	MITTLERE HITZE (70%)	2-4	Mit mikrowellenfester Kunststoffolie abdecken.
2 Portionen		4-6	Nach jeder Minute gut umrühren.
4 Portionen		6-10	
AUFLÄUFE (LASAGNE ETC.)			
1 Portion	AUFTAUEN (30%)	5-8	Mit mikrowellenfester Kunststoffolie abdecken.
2 Portionen		9-12	Nach jeweils 2 Minuten drehen.
4-6 Portionen	MITTEL (50%)	12-16	
GEMÜSE			
1 Portion	HOCH (100%)	1-1½	Mit mikrowellenfester Kunststoffolie abdecken.
2 Portionen		1½-3	Zwischendurch gut umrühren.
4 Potionen		3½-6	
PASTETE			
1 Pastete (Familien-portion; gekühlt)	MITTLERE HITZE (70%)	7-10	Gegebenenfalls Aluminiumschale entfernen. Zum Garen auf Küchenkrepp legen; auch mit Küchenkrepp abdecken,
1 Einzelporiton	HOCH (100%)	2	um Feuchtigkeit aufzusaugen.
2 Einzelportionen	HOCH (100%)	3½-4	
PIZZA			
1 ganze Pizza	MITTLERE HITZE (70%)	3-4	
1 Stück Pizza	HOCH (100%)	1½-2	
REIS UND NUDELN			
1 Portion gek. Reis	MITTLERE HITZE (70%)	2-3	Etwas Fleischbrühe, Sahne oder Butter zugeben, damit der
4 Portionen gek. Reis		8-10	Reis bzw. die Nudeln nicht zusammenkleben.
1 Portion gek. Nudeln	MITTLERE HITZE (70%)	3-4	
4 Portionen gek. Nudeln		10-12	
Portion Reis mit Fleischsauce (Curry, Gulasch etc.)	MITTLERE HITZE (70%)	3-5	

Erwärmen/Wiederaufwärmen von Speisen

SPEISE	LEISTUNGSSTUFE	ZEIT (in Min.)	ANMERKUNGEN
DOSENGERICHTE (RAVIOLI, SPAGHETTI ETC.)			
200g	HOCH (100%)	2-3	Doseninhalt in ein mikrowellenfestes Gefäß geben und mit Kunststoffolie abdecken. Nach jeder Minute gut umrühren.
425g		3-4	
DOSENSUPPEN			
200g	HOCH (100%)	2-3	Siehe oben.
425g		3-4	
REISPUDDING (DOSE)			
425g	HOCH (100%)	3-4	Siehe oben.
SCHWAMMPUDDING			
1 Portion	HOCH (100%)	1-1½	Mit mikrowellenfester Kunststoffolie abdecken. Vor dem Servieren 2-3 Minuten stehen lassen.
4 Portionen	HOCH (100%)	2-3	
PLUMPUDDING			
1 Portion	HOCH (100%)	½-1	Vorsichtig aufwärmen und nicht abdecken. Aufgrund des hohen Zucker- und Alkoholgehalts kann der Pudding schnell anbrennen.
450g (am Stück)	MITTLERE HITZE (70%)	4-5	

Auftauen von Lebensmitteln

Hinweise zum Auftauen:

Fleisch auf den Mikrowellen-Bratrost legen.
Aufzutauende Lebensmittel auswickeln. Angefrorene Styroporschalen nach der Hälfte der Auftauzeit entfernen.
Zusammengefrorene Teile voneinander lösen. Bereits aufgetaute Teile aus dem Mikrowellengerät entnehmen.
Blanke Knochen und dünne Endstücke wie z.B. Schwanzflosse und Kopf von ganzen Fischen mit Aluminiumfolie abdecken.
Die aufzutauenden Lebensmittel möglichst flach ausbreiten.
Beim Umrühren von außen nach innen bzw. umgekehrt vorgehen.
Große Bratenstücke können innen noch gefroren sein. Deshalb vor dem Kochen überprüfen, ob sie ganz aufgetaut sind.
Aufgetaute Lebensmittel möglichst schnell verarbeiten.

SPEISE	ZEIT (in Min.) JE 450g BEI LEISTUNGSSTUFE AUFTAUEN (30%)	STAND-ZEIT (in Min.)	ANMERKUNGEN
FLEISCH			
Ganze Bratenstücke, z.B. Rinderbraten, Lammkeule, Schweinelende etc	8-11	20-30	Dünne Endstücke mit Aluminiumfolie abdecken. Während des Auftauvorgangs zweimal wenden.
Hackfleisch	7-9	10-15	Angetautes Hackfleisch immer wieder auseinanderdrücken und bereits aufgetautes Fleisch entnehmen.
Steak, Kotelett, Schnitzel	6-9	10-15	Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden. Knochen und Endstücke ggf. mit Aluminiumfolie schützen.
Würstchen, Speckscheiben	4-5	5	Würstchen bzw. Scheiben voneinander lösen und während des Auftauvorgangs zweimal wenden.
Fertige Fleischgerichte (Gulasch, Curry etc.)	15	5 Min nach der Hälfte, 5 Min. am Ende	Aufgetautes Fleisch entnehmen; von außen nach innen umrühren soweit möglich.
Gulaschfleisch	7-8	10-15	Stücke voneinander lösen und bereits aufgetautes Fleisch entnehmen.

Auftauen von Lebensmitteln

SPEISE	ZEIT (in Min.) JE 450g BEI LEISTUNGSSTUFE AUFTAUEN (30%)	STAND-ZEIT (in Min.)	ANMERKUNGEN
GEFLÜGEL			
Hühnchen, Truthahn, Ente etc. - ganzes Tier	8-10	20-30	Zunächst mit der Brust nach unten auftauen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden. Flügel, Brustknochen und Beine ggf. mit Aluminiumfolie schützen.
Bein, Flügel	6-8	10-15	Während des Auftauvorgangs zweimal wenden. Mit der dünnen Seite zur Tellermitte legen.
Bruststück oder Bein (große Portion)	7-9	10-15	Siehe oben.
FISCH			
Ganze Forelle, Makrele	4-5	5-10	Nicht übereinanderlegen. Während des Auftauvorgangs einmal wenden. Dünne Seitenstücke übereinander legen. Während des Auftauvorgangs einmal wenden.
Fischfilet (Scholle, Hering)	3-5	10-15	
Fischschnitzel (Kabeljau, Lachs)	4-5	10-15	
Krabben, jakobsmuscheln	5-6 je 225g	5-10	Nach der Hälfte der Auftauzeit einmal rühren.
OBST			
Himbeeren, Erdbeeren etc.	3-5 je 225g	5-10	Gewünschte Menge abwiegen. Während des Auftauens einmal durchrühren. Die Beeren stehenlassen, bis sie völlig aufgetaut sind.
Kirschen	6-8 je 450g		
Äpfel, Pfirsiche, Rhabarber etc.	4-6 je 225g 7-8 je 450g	5-10	Siehe oben. Während des Auftauvorgangs und während der Standzeit je einmal wenden.
Fruchtdesserts, Kompott	7-10	10-15	Während des Auftauens mehrmals vorsichtig umrühren.
Käsekuchen mit Obstauflage, Obstkuchen	3-4	10-15	Zum Auftauen auf eine mikrowellenfeste Tortenplatte stellen.
MEHLERZEUGNISSE			
Brot:			
-1 großer Laib geschnitten/ganz	5-7/6-8	10-15	Verpackung entfernen und das Brot auf ein Papiertuch legen. Nach der Hälfte der Auftauzeit das Brot wenden.
-1 kleiner Laib geschnitten/ganz	3-5/4-6	10-15	Siehe oben.
1 Scheibe	10-20 Sek.		Die Brotscheibe auf ein Papiertuch legen. Die Mindestauftauzeit einstellen, damit die Brotscheibe nicht zu warm werden und austrocknen.
Brötchen und Hörnchen:			
1	15-20 Sek.	1-2	Siehe oben.
2	30 Sek.	1-2	
4	1-1½ Min.	1-2	
Blätter- und Hefeteig (nicht gegart)	1 Min. je 225g	20	Verpackung entfernen und auf Küchenkrepp legen. Während des Auftauens mehrmals überprüfen, damit der Teig nicht zu warm wird.
Gefüllte Pastete (18-20 cm)	4-5	5-10	Pastete zum Auftauen auf eine mit Küchenkrepp ausgelegte mikrowellengeeignete Servierplatte legen. Vor dem Servieren das Papier entfernen.
Würstchen im Schlafrock (4 Stück)	2-3	5	Einzeln in Küchenkrepp einwickeln, damit die Feuchtigkeit aufgesaugt wird. Die Standzeit unbedingt einhalten.
Biskuitkuchen (2 Stücke)	40-60 Sek.	5-10	Zum Auftauen auf Küchenkrepp legen. Die Standzeit unbedingt einhalten.

Garen von Fleisch

Hinweise zum Garen von Fleisch:

Das Fleisch zum Braten auf einen umgedrehten Unterteller oder auf einen Mikrowellen-Bratrost legen. Kotelett, Schnitzel etc. so auf die Garplatte legen, daß die dünnere Seite zur Mitte zeigt. Bratenstücke nach der Hälfte der Garzeit wenden. Gleichmäßig geformte Bratenstücke sind für das Mikrowellengerät am besten geeignet. Dünne Enden und Knochenstücke mit Aluminiumfolie abdecken. Darauf achten, auß das Fleisch die Innenwände des Garraums nicht berührt.

Das Fleisch vor dem Garen vollständig auftauen.

Das Fleisch vor dem Garen nicht salzen, da es sonst zäh werden kann.

Die Standzeit ist ein wichtiger Bestandteil des Garprozesses. Das Fleisch dazu in Aluminiumfolie einwickeln, damit möglichst wenig Hitze entweicht.

FLEISCHSORTE	GARUNG	GARZEIT JE 450g (in Min.)	LEISTUNGSSTUFE	ANMERKUNGEN
RINDFLEISCH				
Dünne Fleischstücke (Filet etc.)	Englisch Medium Durchgebraten	6 6-8 8-9	Die ersten 3 Minuten auf HOCH(100%), dann auf MITTEL(50%)	Nach der Hälfte der Garzeit wenden. Nach dem Garen 15-25 Minuten stehenlassen.
Dickere Fleischstücke (Rippe, Keule, Oberschale etc.)	Englisch Medium Durchgebraten	10-12 13 14-15	Die ersten 5 Minuten auf HOCH(100%), dann auf MITTEL(50%)	Knochen und dünne Endstücke mit Aluminiumfolie abdecken. Nach der Hälfte der Garzeit wenden. Nach dem Garen 20-25 Minuten stehenlassen.
Rinderbrust Schmorbraten	Durchgebraten	20	Die ersten 5 Minuten auf HOCH(100%), dann auf AUFTAUEN(30%)	Das Fleischstück während des Garens abdecken. Nach dem Garen 20 Minuten stehenlassen.
Steak (225g)	Englisch Medium Durchgebraten	3 4 5	MITTLERE HITZE(70%)	
LAMM				
Zarte Fleischstücke (Keule, Filet, Kammstück etc.)	Medium Durchgebraten	10-12 12-14	Die ersten 5 Minuten auf HOCH(100%), dann auf MITTEL(50%)	Nach der Hälfte der Garzeit wenden. Nach dem Garen 15-25 Minuten stehenlassen.
Kräftigere Fleisch-Stücke (Schulter, Bruststück etc.)	Durchgebraten	15	Die ersten 5 Minuten auf HOCH(100%), dann auf MITTEL(50%)	Nach der Hälfte der Garzeit wenden. Nach dem Garen 15-25 Minuten stehenlassen.
Kotelett	Durchgebraten	8-10	MITTLERE HITZE(70%)	Dünne Endstücke zur Mitte des Gargeschirrs wenden. Nach dem Garen 5 Minuten stehenlassen.
SCHWEIN				
Keule Schulter	Durchgebraten	10-12	Die ersten 5 Minuten auf HOCH(100%), dann auf MITTEL(50%)	Nach der Hälfte der Garzeit wenden. Nach dem Garen 15-25 Minuten stehenlassen.
Kotelett	Durchgebraten	8-10	MITTLERE HITZE(70%)	Dünne Endstücke zru Mitte des Gargeschirrs wenden. Nach dem Garen 5 Minuten stehenlassen.
Magerer geräucherter Speck ("Bacon")				
1 Scheibe	Durchgebraten	¾-1¼	HOCH(100%)	Speckscheiben locker mit einem Papiertuch abdecken.
2 Scheiben		1½-2¼		
4 Scheiben		2¾-4		
KALB				
Keule Schulter Lende Rippenstück	Durchgebraten	15	Die ersten 5 Minuten auf HOCH(100%), dann auf MITTEL(50%)	Nach der Hälfte der Garzeit wenden. Nach dem Garen 15-20 Minuten stehenlassen.

Garen von Geflügel

Hinweise zum Garan von Geflügel:

Das Geflügefleisch vor dem Garen vollständig auftauen.
Kleine Geflügelteile wie z.B. Hühnerbeine so auf die Garplatte legen, daß die dünne Enden zur Mitte zeigen.
Zum Braten das Geflügel auf einen umgedrehten Unterteller oder auf einen Mikrowellen-Bratrost legen.
Das Geflügel während des Auftau- und Garvorgangs jeweils einmal wenden.
Das Geflügel wie beim Garen mit herkömmlichen Methoden würzen oder marinieren. Vor dem Garen jedoch nicht salzen, da es sonst zäh werden kann.
Die Standzeit ist ein wichtiger Bestandteil des Garprozesses. Das Geflügel dazu in Aluminiumfolie einwickeln, damit möglichst wenig Hitze entweicht.

GEFLÜGEL	GARZEIT JE 450g (in Min.)	LEISTUNGSSTUFE	ANMERKUNGEN
HÜHNCHEN			
Ganzes Huhn ohne Füllung	6-8	HOCH(100%)	Das Hühnchen in einem mikrowellenfesten Gefäß auf einen Mikrowellen-Bratrost oder einen umgedrehten Unterteller legen.
mit Füllung	8-9	HOCH(100%)	Die erste Hälfte der Garzeit mit der Brust nach unten garen. Falls notwendig, die Flügelspitzen während dieser Zeit mit Aluminiumfolie abdecken. Nach dem Garen 10-15 Minuten stehenlassen.
GEFLÜGELTEILE			
Bein Flügel	6-8	HOCH(100%)	Dickere Seite des Geflügelteils mit der Haut nach oben zum Rand des Gargeschirrs drehen. Nach der Hälfte der Garzeit wenden.
Bruststück	2-3	HOCH(100%) MITTEL(50%)	Während des Garens abdecken, um ein Austrocknen zu verhindern.
Rollbraten	8-10	MITTLERE HITZE(70%)	Nach der Hälfte der Garzeit wenden.
TRUTHAHN			
Ganzer Truthahn (bis zu 4kg)	9-10	Die ersten 10Min. auf HOCH(100%), dann auf MITTLERE HITZE(70%)	Siehe "Ganzes Huhn". Bei gefülltem Truthahn die Füllung entweder separat garen, oder den Truthahn an der Halsseite nur locker füllen. Nach dem Garen sicherstellen, daß auch die Füllung vollständig gegart ist.
ENTE			
Ganze Ente oder Ententeile	7-10	Die ersten 10 Min. auf HOCH(100%), dann auf MITTLERE HITZE(70%)	Siehe "Ganzes Huhn" bzw. "Geflügelteile". Vor dem garen die Haut mit einer Gabel überall einstechen, damit das überschüssige Fett ablaufen kann. Das Fett während des Garens hin und wieder abschütten. Die Ente gut durchbraten, aber nicht zu lange garen. Nach dem Garen in Aluminiumfolie einwickeln und zum Nachgaren stehenlassen.

Garen von Fisch

Hinweise zum Garan von Fisch:

Fische und andere Meeresfrüchte so auf das Gargeschirr legen, daß die dünnere Seite zur Mitte zeigt. Dies dient dem gleichmäßigen Garen der Meeresfrüchte.
Dickere Filet-, Schnitzel- oder Kotelettstücke nach der Hälfte der Garzeit wenden.
Bei ganzen Fischen Kopf und Schwanzflosse mit Aluminiumfolie abdecken.
Beim Garen von Fischfilets die dünnen Seiten übereinanderlegen, um ein gleichmäßiges Garen zu erzielen. Wird der Fisch vor dem Garen mit Soße übergossen, bei Leistungsstufe MITTEL(50%) garen.
Die Haut des Fisches vor dem Garen mit geschmolzener Butter einpinseln.

Auftau- und Garzeiten für Fisch und Meeresfrüchte

MEERESFRÜCHTE	MENGE	GARZEIT (in Min.) AUF STUFE "HOCH" (100%)*	ANMERKUNGEN
Kleiner Fisch (ca. 12 cm lang)	225g	3-5	Nach der Hälfte der Garzeit wenden.
Mittelgroßer Fisch (ca. 20 cm lang)	450g	5-8	Siehe oben.
Großer Fisch (über 25 cm lang)	1kg	8-10	Kopf und Schwanzflosse mit Aluminiumfolie abdecken.
Fischfilet	450g	4-7	Dünne Seiten übereinanderlegen.
Fischkotelett	450g	5-8	Die dünnere Seite zur Mitte der Garplatte drehen.
Garnelen (ohne Schale)	450g	7-8	Während des Garens mehrmals rühren.
Muscheln	450g	6-8 (MITTLERE HITZE-70%)	Siehe oben.
Tintenfisch	450g	6-8 (MITTEL-50%)	Siehe oben.
Hummer	450g	6-8	Während des Garens wenden.

* Wenn nicht anders angegeben.

Garen von Reis und Nudeln

Hinweise zum Garen von Reis und Nudeln:

Ein großes mikrowellengeeignetes Gefäß verwenden.
Das Wasser vorher im Wasserkocher erhitzen, um Zeit zu sparen.
Sicherstellen, daß Reis und Nudeln während des Garens vollständig von Wasser bedeckt sind.

REIS/NUDELN	MENGE	GARZEIT (in Min.) AUF STUFE "HOCH" (100%)	STAND-ZEIT (in Min.)	ANMERKUNGEN
Langkornreis	225g	10-12	3	Den Reis in ein mikrowellenfestes Gefäß geben, mit 600ml kochendem Salz wasser übergießen. Gefäß abdecken und im Mikrowellengerät garen.
Brauner Reis	225g	20-25	5	Siehe oben. 800 ml kochendes Salzwasser verwenden.
Eiernudeln	225g	5-6	2	Die Nudeln in ein mikrowellenfestes Gefäß geben, mit 600ml kochendem Salzwasser und einem Eßlöffel Öl übergießen und im Mikrowellengerät garen. Nicht abdecken.
Makkaroni	225g	8-10	2	Siehe oben. 11 Kochendes Salzwasser verwenden.
Spaghetti	225g	8-12	3	Siehe oben. 800ml kochendes Salzwasser verwenden. Spaghetti ggf in der Mitte durchbrechen.
Lasagneblätter	225g	8-10	3	Siehe oben. 11 kochendes Salzwasser verwenden.
Muschelnudeln	225g	14-18	2	Siehe oben. 11 kochendes Salzwasser verwenden.

Garen von Gemüse

Hinweise zum Garen von Gemüse:

Das Gemüse zum Garen auf einer flachen Platte ausbreiten- nicht übereinander legen.
Erst nach dem Garen salzen, da das Gemüse sonst zäh werden kann.
Das Gemüse während des Garens abdecken.
Während des Garvorgangs das Gemüse mindestens einmal rühren bzw. wenden.
Mit den in der Tabelle angegebenen Werten wird das Gemüse bißfest gegart. Wenn Sie weicher gekochtes Gemüse bevorzugen, mehr Wasser zufügen und etwas länger garen.
Das Gemüse in etwa gleichgroße Stücke schneiden, um eine gleichmäßige Garung zu erzielen.
Nach dem Garen das Gemüse abgedeckt mindestens 2-3 Minuten stehenlassen, bevor es serviert wird.

GEMÜSE	MENGE	GARZEIT (in Min.) AUF STUFE "HOCH" (100%)	ANMERKUNGEN
Artischocken	1	4-6	Einzeln in mikrowellenfeste Kunststoffolie wickeln oder auf eine flache mikrowellengeeignete Platte legen und mit Folie abdecken.
Spargel	450g	5-6	60ml Wasser zufügen.
Grüne Bohnen	450g	6-8	30ml Wasser zufügen. Nach der Mindestgarzeit prüfen.
Stangenbohnen (geschnitten)	450g	5-6	Sofort servieren.
Dicke Bohnen	225g	4-5	
Rote Beete (ungeschält)	4 Stück, mittelgroß	12-15	60ml Wasser zufügen. Heiß oder kalt, geschält oder in Scheiben geschnitten servieren.
Brokkoli	450g	7-8	60ml Wasser zufügen. Die Brokkoliröschen so auf die Garplatte legen, daß die Stiele zur Mitte zeigen.
(in Röschen zerteilt)	225g	4-5	
Rosenkohl	450g	8-10	60ml Wasser zufügen.
	225g	5-7	
Kohl (grob geschnitten)	halber Kopf, mittelgroß	5-7	60ml Wasser zufügen.
Karotten	450g	10	60ml Wasser zufügen.
(in dünnen Scheiben)	225g	6-7	
Blumenkohl (in Röschen zerteilt)	1 ganzer Kopf	10	60ml Wasser zufügen. Die Blumenkohlröschen so auf die Garplatte legen, daß die Stiele zur Mitte zeigen.
Selleriestangen (halbiert)	4 Stangen	2-3	30ml Wasser zufügen.
Maiskolben	1 Maiskolben	2-3	Einzeln in mikrowellenfeste Kunststoffolie einwickeln oder auf eine flache Garplatte legen und mit Folie abdecken. Während des Garvorgangs zweimal wenden.
	2 Maiskolben	3-4	
	4 Maiskolben	6-8	
Zucchini	225g	3-4	15ml Wasser zufügen. Nur so lange garen, bis die Zucchini gerade weich sind, da sie sonst sehr schnell zerkochen.
Zuckererbsenschoten	375g	5-7	30ml Wasser zufügen. Nicht zu lange garen. Die Schoten sollten noch knackig sein.
Pilze	225g	2-3	Vor dem Garen geschmolzene Butter auf die Pilze geben. Nicht zu lange kochen.
Zwiebeln			
ganz	2	4-6	Kein Wasser zugeben. Die Zwiebeln beim Garen (Blanchieren) abdecken. Die Zwiebeln danach weiterverarbeiten (Fleischeintöpfe, Füllungen etc.)
geviertelt	4-5	2-3	
Pastinaken (geviertelt)	3 Stück, mittelgroß	4-5	Einzeln in mikrowellenfeste Kunststoffolie einwickeln oder auf eine flache Garplatte legen und abdecken.
Erbsen	225g	4-6	30ml Wasser zufügen. Nach der Mindestgarzeit überprüfen.
Pellkartoffeln (ganz)	1	4-5	Gut waschen und mit der Gabel mehrmals einstechen. Wenn die Pellkartoffeln beinahe gar sind, werden sie aus dem Mikrowellengerät entnommen, in Aluminiumfolie eingewickelt und 5 Min. stehen gelassen.
	2	6-8	
	4	12-14	
Kartoffeln (geschält, in 2-3 cm großen Würfeln)	3 Stück, mittelgroß	6-7	In eine große mikrowellenfeste Garschale geben und fest abdecken. Nach der Hälfte der Garzeit umrühren oder schütteln. Für Kartoffelbrei die Garzeit um 1-2 Minuten verlängern.
Kürbis (in 2-3 cm großen Würfeln)	225g	6-7	Siehe oben.

Garen von Gemüse

GEMÜSE	MENGE	GARZEIT (in Min.) AUF STUFE "HOCH" (100%)	ANMERKUNGEN
Spinat	450g	5-6	Nur zarte Blätter verwenden. Nach dem Waschen den spinat nicht abtrocknen, dafür vor dem Garen kein Wasser mehr zufügen. Fest abdecken.
Kohlrüben	450g	10-12	60ml Wasser zufügen. Die Gardauer ist von Größe und Qualität abhängig. Beim Garen fest abdecken. Nach der Hälfte der Garzeit gut umrühren oder schütteln. Heiß servieren, eventuell mit Butter und schwarzem Pfeffer pürieren.
Tomaten	2	2-3	Halbieren und Butter oder geriebenen Käse daraufgeben. Nur kurz und ohne Abdeckung garen.

Tiefgefrorenes Gemüse

GEMÜSE	MENGE	GARZEIT (in Min.) AUF STUFE "HOCH" (100%)	ANMERKUNGEN
Bohnen (ganz)	450g	8-10	30ml Wasser zufügen. Auf eine flache mikrowellenfeste Platte legen.
Dicke Bohnen	375g	7-8	Mit festsitzendem Deckel oder mikrowellenfester Kunststoffolie abdecken.
Brokkoli	225g	5	Kein Wasser zugeben.
Rosenkohl	225g	4-5	30ml Wasser zugeben. Nicht zu lange garen, sonst wird der Rosenkohl zäh und faserig. Nach der Mindestgarzeit prüfen.
Kohl	225g	3-4	45ml Wasser zufügen.
Karotten	225g	4-5	30ml Wasser zufügen.
Blumenkohl	225g	5-6	30ml Wasser zufügen. Nach der Hälfte der Garzeit umrühren oder durchschütteln, um ein gleichmäßiges Garen zu erreichen. Nach dem Garen 1-2 Minuten stehen lassen und nachWunsch salzen.
Maiskolben	1 3-4	2-3 8-10	Etwas Butter zufügen.
Maiskörner	225g	3-4	30ml Wasser zufügen.
Zuckererbsenschoten	225g	4-5	30ml Wasser zufügen.
Gemischtes Gemüse	125g 225g	3-4 4-6	30ml Wasser zufügen.
Erbsen	125g 225g 450g	2-3 4-5 8	30ml Wasser zufügen.
Kartoffelscheiben (1cm dick)	225g	4-6	
Spinat	225g	4-5	

Merkblatt

Sehr geehrte Damen und Herren,

der von Ihnen erworbene Mikrowellenherd arbeitet mit Hochfrequenz und kann damit unter Umständen Funkdienste stören, z.B. den Ton- und Fernsehrundfunkempfang. Er ist nach den geltenden Technischen Vorschriften der Deutschen Bundespost funkentstört, von der Deutschen Bundespost zugelassen und trägt als Nachweis dafür eine FTZ-Serienprüfnummer oder DBP-Zulassungsnummer: Bitte überzeugen Sie sich selbst.

Der Mikrowellenherd darf im Rahmen der vom Bundesminister für das Post- und Fernmeldewesen mit Amtsblattverfügung 745/1988 erteilten Allgemeingenehmigung an jedem beliebigen Betriebsort im Bundesgebiet und Berlin (West) betrieben werden.

In ungünstigen Fällen können Funkstörungen durch Mikrowellenherde auch dann nicht ausgeschlossen werden, wenn sie die Technischen Vorschriften der Deutschen Bundespost einhalten. In einem solchen Fall wenden Sie sich bitten an Ihren Fachhändler oder direkt an uns.

SAMSUNG Electronics GmbH

ppa _____ ppa _____

(Firmenstempel / Unterschrift)

LUIS RIEDER
RAPPGASSE 7
A-1210 WIEN, AUSTRIA

ppa _____

(Firmenstempel)

(Rückseite: Abdruck der Allgemeingenehmigung)

Allgemeingenehmigung
nach dem Gesetz über den Betrieb von Hochfrequenzgeräten
Vom 25.8.1988

§ 1

Aufgrund des § 3 des Gesetzes über den Betrieb von Hochfrequenzgeräten vom 9. August 1949 (Gesetzblatt der Verwaltung des Vereinigten Wirtschaftsgebietes S. 235), geändert durch Artikel 135 des Einführungsgesetzes zum Gesetz über Ordnungswidrigkeiten vom 24. Mai 1968 (BGBl. I S. 503, 538), wird für den Betrieb von Mikrowellenherden, deren Arbeitsfrequenz auf einer ISM-Frequenz liegt, eine Allgemeingenehmigung erteilt.

§ 2

Die Allgemeingenehmigung gilt unter folgenden Bedingungen:

Zur Vermeidung von Funkstörungen müssen die Mikrowellenherde die Technischen Vorschriften der Deutschen Bundespost für die Funk-Entstörung von Mikrowellenherden einhalten, von der Deutschen Bundespost zugelassen und zum Nachweis der Zulassung bzw. der Einhaltung der genannten Technischen Vorschriften mit einer FTZ-Serienprüfnummer oder einer DBP-Zulassungsnummer gekennzeichnet sein.

Hinweis:

Mikrowellenherde, die die Anforderungen der Allgemeingenehmigung nach Anlage 1 zur AmtsblVfg 1046/1984, S. 1953, erfüllen, sind entweder mit dem Funkschutzzeichen des Verbandes Deutscher Elektrotechniker oder mit einer Bescheinigung des Herstellers oder Importeurs versehen.

§ 3

Liegen Anhaltspunkte dafür vor, daß Mikrowellenherde, die den Bedingungen des § 2 entsprechen, Funkstörungen verursachen, so ist den Beauftragten der Deutschen Bundespost in den verkehrsüblichen Zeiten det Zutritt zu den Grundstücken, Räumen oder Fahrzeugen zu gestatten, auf oder in denen diese Mikrowellenherde betrieben werden.

§ 4

Verursachen Mikrowellenherde, die den Bedingungen des § 2 entsprechen, in besonderen Fällen Funkstörungen, so sind diese vom Genehmigungsinhaber zu beseitigen. Zur Beseitigung der Funkstörung nach wirtschaftlichen Grundsätzen können Maßnahmen an dem verursachenden Gerät oder der gestörten Empfangsanlage oder an beiden verlangt werden.

§ 5

Diese Allgemeingenehmigung kann insgesamt – oder im Einzelfall insbesondere bei Verstoß gegen die Auflagen gemäß §§ 3 und 4 auch für bestimmte Mikrowellenherde durch die örtlich zuständige Oberpostdirektion – widerrufen werden.

§ 6

Verursacht ein Mikrowellenherd bei öffentlichen Zwecken dienenden Funkanlagen Funkstörungen, so kann die Deutsche Bundespost anordnen, daß der Mikrowellenherd außer Betrieb zu nehmen ist und erst nach Beseitigung der Funkstörung wieder betrieben werden darf.

§ 7

Nach Widerruf der Genehmigung gemäß § 5 ist ein weiterer Betrieb der betroffenen Mikrowellenherde nach § 8 des Gesetzes über den Betrieb von Hochfrequenzgeräten vom 9. August 1949 eine ordnungswidrige Handlung im Sinne des Gesetzes über Ordnungswidrigkeiten vom 24. Mai 1968. Dasselbe gilt für den Betrieb ohne Erfüllung der Bedingungen des § 2. Die Ordnungswidrigkeit kann mit einer Geldbuße geahndet werden. Mikrowellenherde, auf die sich eine Ordnungswidrigkeit bezieht können eingezogen werden.

Hinweise:

Die FTZ-Serienprüfnummer bzw. DBP-Zulassungsnummer erteilt das:

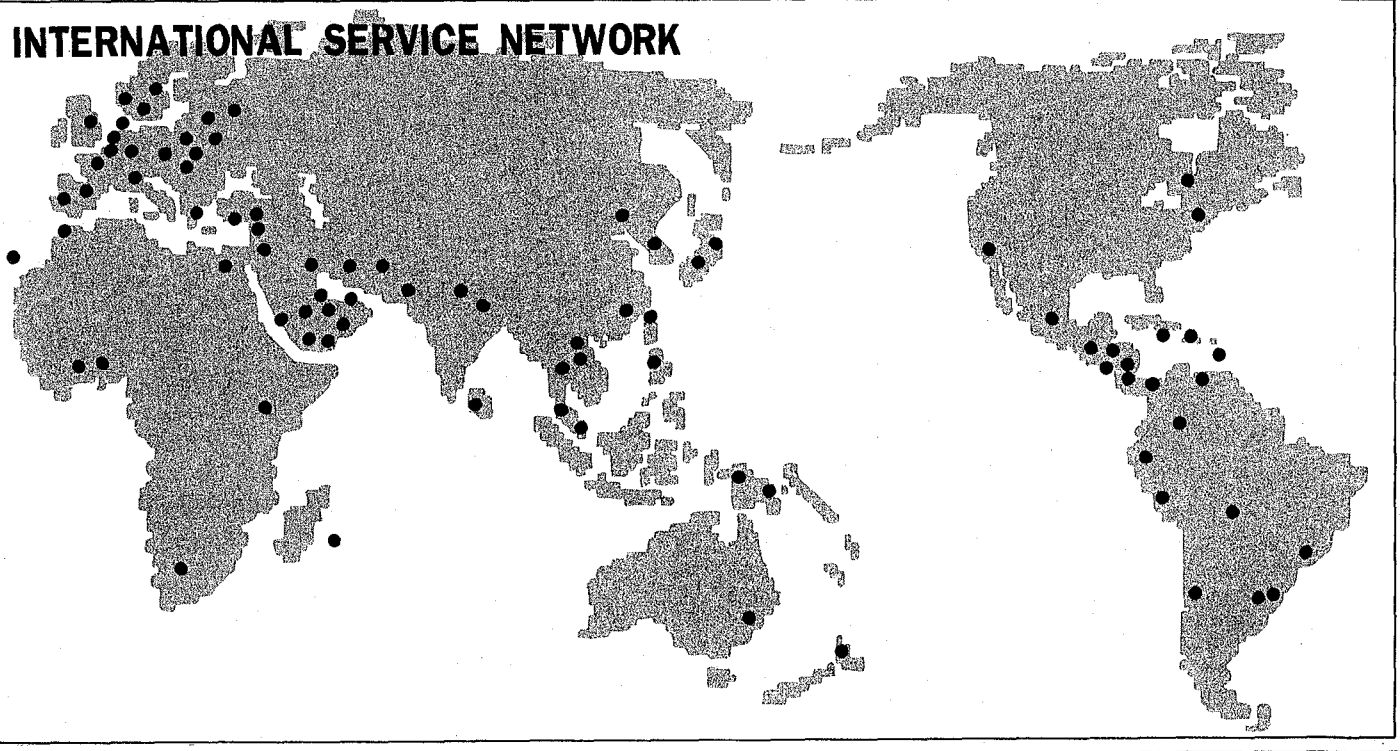
Zentralamt für Zulassungen im Fernmeldewesen
Postfach 30 50
6600 Saarbrücken

Diese Allgemeingenehmigung hat nicht die elektrische Sicherheit von Mikrowellenherden zum Gegenstand. Für die elektrische und mechanische Sicherheit gelten die einschlägigen Bestimmungen aufgrund der Zweiten Verordnung zur Durchführung des Gesetzes zur Förderung der Energiewirtschaft (Energiewirtschaftsgesetz) vom 13.12.1935 (BGBl. I S. 918), zuletzt geändert durch Verordnung vom 18.4.1975 (BGBl. I S. 967), sowie aufgrund des Gesetzes über technische Arbeitsmittel (Gerätesicherheitsgesetz) vom 24.6.1968 (BGBl. I S. 717), zuletzt geändert am 13.8.1980 (BGBl. I S. 1310).

Zur Information der Betreiber ist künftig den Mikrowellenherden nach den Zulassungsvorschriften ein Doppel der Zulassungsurkunde oder ein Merkblatt beizufügen.

Bei Funkstörungen werden Messungen am Aufstellungsort unter Betriebsbedingungen durchgeführt. Diese Messungen stimmen daher nicht immer mit den Meßbedingungen für die Typprüfung serienmäßig hergestellter Mikrowellenherde überein.

INTERNATIONAL SERVICE NETWORK



Nation	Name of Company	City	Tel. No.
ASIA & OCEANIA			
Australia	Samsung Elec. Australia Pty Ltd.	Sydney	(61-2)638-5200
China	吉林省 電子部品 維修中心 延邊分部	延吉市	(86-433)529235
Hong Kong	Da Chong Hong	Hongkong	(852)846-8188
India	Texla Service Center	New Dehli	(91-11)683-8018
Indonesia	Solitron	Bogor	(99)82766
Japan	Samsung Elec. Japan Co., Ltd.	Tokyo	(81-3)048-8390360
Korea	Samsung Elec. Service Center	Seoul	(82-2)278-3366
Malaysia	Amateur Photo Stores(M) Sdn Bhd.	Kualalumpur	(60-3)757-0233
Malaysia	Equatron(M) Sdn Bhd.	Kualalumpur	(60-3)755-8322
New Zealand	Kenwood Appliance	Auckland	(64-9)88-1409
Nepal	Greentex	Katmandu	(977)22-3296
Papua New Guinea	BNG Trading Co., Ltd.	Moresby	(675)21-2933
Pakistan	New Electronics(PVT) Ltd.	Karachi	(92-21)67-3984
Philippines	Mabuhay	Manila	(63-2)832-3491
Singapore	Prospere Pte Ltd.	Singapore	(65)235-1333
Sri Lanka	Singhagiri Ltd.	Colombo	(94-1)43-8876
Taiwan	T.F.L.C.(北東服務站)	Taipei	(886-2)771-7775
Thailand	Samsung Service Center	Bangkok	(66-2)294-0281
Vietnam	Viettronics	Ho Chi Minh	(84-4)56789
Vietnam	Hanel	Hanoi	(84-4)22-3641
MIDDLE EAST			
Bahrain	Haji Ali Haji Est.	Manama	(973)254-241
Egypt	Egyptian Electronics Co.	Cairo	(20-2)340-0228
Iran	Gate Electronics Co.	Tehran	(98-21)645-6040
Jordan	Ahmed Issa Murad Co.	Amman	(962-6)686-882
Kuwait	Al-Andalus Service Center	Shuwaikh	(965)571-6612
Lebanon	Tawil and Co.	Beirut	(961-1)38-0363
Yemen (North)	Al-Zubedi Trading House	Sana'a	(967-2)24-2366
Yemen (South)	Al-Aidaroos	Aden	(967)32-517

Nation	Name of Company	City	Tel. No.
Oman	Al-Seeb Technical Est.	Muscat	(968)709171
Qatar	Samsung Orient Center	Doha	(974)42-8088
Saudi Arabia	Zagzoog & Matbouli Co.	Jeddah	(966-2)651-2111
Saudi Arabia	Zagzoog & Matbouli Co.	Riyadh	(966-1)411-3944
Syria	Mid-Tech	Damascus	(963-11)23-6646
Turkey	Samsung Elec. Ticaret A.S.	Izmir	(90-51)29-1830
U.A.E.	Juma Al Majid Est.	Dubai	(971-4)66-1821
AFRICA			
Canary Is.	Simplex S.L. (Sakoba Servicio)	Las Palmas	(34-28) 20 79 07
Morocco	Marisol S.A.	Ceuta	(34-956)51 81 90
Ghana	Afko Imex., Ltd.	Tema	(233)223-0221
Kenya	B.S. Mohindra & Co(K) Ltd.	Nairobi	(254)2-220561
Mauritus	JM Goupille Service Center	Port Louis	(230-08)9744/5
Nigeria	Kewalam (Chanrai Nigeria Ltd.)	Lagos	(234-1)663285
S/Africa	Etron Pty Ltd.	Johannes-burg	(27-11)8868686
EASTERN EUROPE & C.I.S.			
Austria	Luis Rieder Gmbh	Vienna	(43-222)387343
Belorussia	Orbita Service	Minsk	(7-0172)649-851
Czecho	U.R.E.F.	Praha	(42-2)70 53 53
Hungary	Samsung Elec. Hungarian Co., Ltd.	Budapest	(36-1)188-7925
Poland	Maktronik Service & Electronic	Bydgoszcz	(48)52-392565
Russia	Sigma – Samsung Service Center	Moscow	(7-095)243-7537
Ukraine	Donbytradiotechnica	Donetsk	(7-0622)935-538
WESTERN EUROPE			
Belgium	Amfo Electronics	Burcht	(32-03)252-5000
Denmark	N.S.I. Service APS	Viby	(45)8628-5000
Finland	Ulkokaupat OY Huolto/ Service	Espoo	(358)90-520455
France	Developpement Maintenance Service	Pairs	(33-1)4938-6565
Germany	Samsung Elec. Gmbh.	Steinbach	(49-6171)708200
Greece	Ergostars S.A.	Athens	(30-1)958-5709

Nation	Name of Company	City	Tel. No.
Italy	Samsung Elec. Italy S.P.A.	Milano	(39-2)660-351
Netherland	Fodor Service Centrum BV.	Rotterdam	(31-10)424-6555
Norway	Edis A.S.	Oslo	(47)2-672555
Portugal	Samsung Elec. Portuguesa S.A.	Estoril	(351)1-4442363
Spain	Samsung Elec. Commercial Iberica	Barcelona	(34-3)7293222
Sweden	Samsung Elec. Svenska AB	Bromma	(46-8)98-1600
U.K.	Samsung Elec. U.K. Ltd.	Telford	(44)0952-292262
AMERICA			
Argentina	Centro de Servicious Noblex	Buenos Aires	(541-4)86-1139
Bolivia	Electronica Sonitel	Santa Cruz	(591-33)5-1239
Brazil	Brastemp	Sao Paulo	(55-11)421-4300
Canada	Samsung Elec. Canada Inc.	Toronto	(1-416)542-3837
Chile	Radio Center Ltda.	Santiago	(56-2)39-7810
Colombia	Constelacion Ltda.	Bogota	(57)290-3602
Costa Rica	Elecservicios S.A.	San Jose	(506)24-8956
Dominica	Corripio	Santo Domingo	(0011-809)682-5992
Ecuador	Juan El Juri (Teletronics) Ltda.	Quito	(593-7)54-6221
El Salvador	Omnisport S.A. de C.V.	San Salvador	(503)21-2291
Guatemala	Opeisa(Sielca)	Guatemala	(502-2)31-6842
Jamaica	Rayton	Kingston	(1-809)929-6567
Mexico	Telemex Servicio S.A.	Mexico D.F.	(52-5)352-9572
Nicaragua	Centro de Servicios Copasa	Managua	(505)66-3831
Panama	Samsung Elec. Panama S.A.	Panama	(507)69-6403
Paraguay	Reguera	Asuncion	(595-21)50-8743
Peru	Ceser Central	Lima	(51-14)45-6034
Puerto Rico	Curacao	San Juan	(1-809)757-6580
Trinidad	Luxsam	Chaguanas	(1-809)665-3396
U.S.A.	Samsung Elec. America Inc.	New Jersey	(1-800)524-1302
Uruguay	Driva S.A.	Montevideo	(598-2)92-1340
Venezuela	Novatronic	Caracas	(58-2)781-6631

LATIN SERVICE NETWORK

SAMSUNG

CIUDAD Y BARRIO	NOMBRE DEL CENTRO	TELEFONO
ARGENTINA		
BUENOS AIRES	(P)CENTRO DE SERVICIOS NOBLEX	862-1139/1558
BRAZIL		
AMERICANA-CENTRO	ELETRONICA AMERICANA	(0194)61-7180
ANAPOLIS-CENTRO	A ELECTRONICA	(062)324-3816
ARACAJU-CENTRO	RADIO CITY	(079)224-1848
ARARAQUARO-CENTRO	ELETRONICA NOVE DE JULHO	(0162)38-6450
BAURU-CENTRO	R. M. ELETRONICA	(0142)34-5894
BELO HORIZONTE-CENTRO	AUDIO FIX	(031)212-5558
BELO HORIZONTE LOURDES	VIDEO SYSTEMS	(031)335-3222
BENTO GONCALVES-CIDADE ALTA	ANTONOV ELETRONICA	(054)252-1755
BLUMENAU-CENTRO	BLUCOLOR	(0473)22-6691
BRASILIA-ASA NORTE	PANAVIDEO	(061)274-3435
BRASILIA-PLANO PILOTO	NACIONAL TV VIDEO	(061)273-3500
CAMPINAS-CAMBUI	VIDEO SOM!	(0192)54-3434
CAMPINAS-JARDIM LEONER	ELETRONICA BICENTENARIA	(0192)31-1317
CAMPOS-CENTRO	ELETRONICA THO-CAR	(021)23-2377
CANOAS-CHACARA-BARRETO	FETTER SERVICIOS LTDA	(0512)72-5681
CASCAVEL-CENTRO	MASTER ELETRONICA	(0452)23-2220
CAXIAS DO SUL-CENTRO	ELETRONICA PASQUAL	(054)221-4099
CRICIUMA-CENTRO	ELETRONICA VANIO	(0484)33-9332
CURITIBA-BACACHERI	AB ELETRONICA	(041)256-3318
CURITIBA-CENTRO	N. R. ELECTRONICA	(041)252-3854
DIVINOPLIS-CENTRO	AUDIO CLINICA	(037)221-9636
DUQUE DE CAXIAS-CENTRO	TELE SERVICOS	(021)771-7157
FARROUPILHA-CENTRO	ELETRONCA DUSO	(054)261-2363
FLORIANOPOLIS-ESTREITO	OFELFEL	(0482)44-3912
FRANCA-CENTRO	ELETRONICA DO PAULINHO	(016)724-4715
GOIANIA-AEROPORTO	RADIBRA RADIOTECNICA	(062)224-4033
GUARULHOS-CENTRO	SILVATEC	(011)209-9911
IPATINGA-CENTRO	ELETRONICA LIDER	(031)821-3013
JACAREI-CENTRO	ELETRONICA VOG	(0123)51-4446
JOAO PESSOA-CENTRO	ADILSON FABRICIO GOMES	(083)221-2453
JOINVILLE-CENTRO	CENTER TEC	(0474)22-1104
JUIZ DE FORA-CENTRO	UNICA ELECTRONICA	(032)215-5554
JUNDIAI-CENTRO	ELETRONICA CARDOSO	(011)731-2803
JUNDIAI-VILA ARENS	ELETRONICA VILA ARENS	(011)437-1388
LAGES-CENTRO	ELETRONICA TELECOR	(0492)22-2382
LAJEADO-CENTRO	ELETRONICA MULLER	(051)714-1025
LIMEIRA-CENTRO	BARTOLOMEU ELETRONICA	(0194)41-7398
LONDRINA-CENTRO	ELETRONICA VIDEOCOLOR	(0432)24-6716
MACEIO-FAROL	HIKARI VIDEO	(082)221-7509
MARILIA-CENTRO	TELEVIDEO	(0144)22-2669
MOGI DAS CRUZES-JD. M. LIBANO	TECVIDEO ELETRONICA	(011)460-1797
NITEROI-CENTRO	MULTITECNICA	(021)719-2210
NITEROI-ICARAI	REC VIDEO	(021)711-6312
NOVA FRIBURGO-CENTRO	STUDIO TV	(0245)22-5822
NOVA IGUACU- JUSCELINO	NEWTON'S	(021)796-0446
NOVO HAMBURGO-CENTRO	MUNDIAL RADIO ELETRICA	(0512)95-2068
OLINDA-7.RO	RECIFCOLOR	(081)429-2085
OSASCO-CENTRO	ELETRONICA RENAZA	(011)701-4674
PASSO FUNDO-CENTRO	ELETRONIDCA CANSIAN	(054)312-2733
PELOTAS-CENTRO	STEREOSOM	(0532)25-7625
PETROPOLIS-CENTRO	ELETRONICA PRONTOVIDEO	(0242)43-3586
POCOS DE CALDAS-CENTRO	ELETRONICA CALDENSE	(035)722-2531
PONTA GROSSA-CENTRO	ELETRO CENTER	(0422)23-5061
PORTO ALEGRE-CENTRO	ASSISTEL	(0512)21-5195
PORTO ALEGRE-FLORESTA	ELETRONICA OWADA	(0512)22 9866
PORTO ALEGRE-FLORESTA	VECTOR VIDEO	(0512)21-5409
PRESIDENTE PRUDENTE-VILA NOVA	REFRISON ELETRONICA	(0182)22-2343
RECIFE-BOA VISTA	TECNICENTER	(081)231-7687
RECIFE-PINA	RECIFCOLOR	(081)325-1066
RIBEIRAO PRETO-CENTRO	DIGITEC ELETRONICA	(016)625-5185
RIO CLARO-CENTRO	TELECLINICA ELETRONICA	(0195)24-4969
RIO DE JANEIRO-BARRA DA TIJUCA	SPACE ELETRONICA	(021)325-4441
RIO DE JANEIRO-BARRA DA TIJUCA	VIDEOMART	(021)399-1171
RIO DE JANEIRO-BOTAFOGO	COSFON	(021)542-1922
RIO DE JANEIRO-CAMPO GRANDE	COMPUTRONIC	(021)394-8935
RIO DE JANEIRO-COPACABANA	KONSIL	(021)255-2216
RIO DE JANEIRO-ILHA DO GOVERNADOR	POLITRON	(021)393 2908
RIO DE JANEIRO-OLARIA	POLITRON	(021)280-6497
RIO DE JANEIRO-TIJUCA	OSAKA	(021)284-8990
RIO DE JANEIRO-TIJUCA	PERFORMACE BROADCAST	(021)278-4848
SALVADOR-CENTRO	RADIO CITY	(071)243-7222
SALVADOR-GRACA	AUDIO VIDEO	(071)235-7021
SALVADOR-PITUBA	VIDEO HOBBY	(071)240-6511
SANTA MARIA-CENTRO	ELECTRONICA RIZZI	(055)221-5054
SANTO ANDRE-V. GILDA	ELETRONICA GILDA	(011)440-1309
SANTOS-ANA COSTA	SERVAL ELETRONICA	(0132)32-7659
SANTOS-CENTRO	ELETRONICA NIPON	(0132)34-2706
SAO BERNARDO DO CAMPO-JARDIM COPACABANA	SUDA ELETRONICA	(011)457-4499
SAO CARLOS-CENTRO	ELETRONICA GASPAR	(0162)71-4014
SAO JOSE DO RIO PRETO BOA VISTA	ELETRONICA ALVORADA	(0172)21-4943
SAO JOSE DO RIO PRETO-CENTRO	ELETRONICA DINABEL	(0172)32-7531
SAO JOSE DOS CAMPOS-CENTRO	ELETRONICA S. J. DOS CAMPOS	(0123)21-0647
SAO LEOPOLDO-CENTRO	ELETRONICA ANDORFFY	(0512)92-3299
SAO PAULO-SAO MIGUEL PAULISTA	ELETRONICA GUINOSA	(011)297-3711
SAO PAULO-TUCURUVI	INVICTECNICA LTDA	(011)203-5764
SAO PAULO-BELA VISTA	CORVIDEO ELETRONICA	(011)35-3540
SAO PAULO-BELA VISTA	S. O. S MICROONDAS	(011)284-9366
SAO PAULO-CERQUEIRA CESAR	AUGUSTA SERVICE	(011)231-1605
SAO PAULO-HIGIENOPOLIS	COLOR SOM	(011)257-0298
SAO PAULO-MOOCA	ELETRONICA DIAS E ROSSI	(011)292-2077
SAO PAULO-PARAISO	ELETRONICA ARTCOLOR	(011)885-0793
SAO PAULO-PERDIZES	ELETRONICA DIANA	(011)864-3991
SAO PAULO-PINHEIROS	CORSEL ELETRONICA	(011)212-8774
SAO PAULO-SANTANA	LUXMAN	(011)950-2773
SAO PAULO-SANTO AMARO	ELETRONICA MUNDIAL	(011)246-5802
SAO PAULO-SANTO AMARO	KARIN SERVICOS	(011)240-3915
SAO PAULO-AMBORE. BARUERI	(P)BRASTEMP	(011)421-4300
SAO PAULO-TATUAPE	EXPRESS ELETRONICA	(011)293-3100
SAO PAULO-TATUAPE	PANAFAX	(011)92-2240
SAO VICENTE-CENTRO	ELERONICA SANDRA	(0132)68-5726.
SOROCABA-ALEM LINHA	ELETRONICA ANTONELLI	(0152)32-4415
STA. CRUZ DO SUL-CENTRO	ELETRONICA ZILLMER	(051)711-2865
SUZANO-CENTRO	VIDEOTEC	477-4362
TAQUARA-CENTRO	CSS ELETRONICA	(051)542-1751
TAUBATE-V. SAO JOSE	ELETRONICA SALGADO	(0122)33-1500

CIUDAD Y BARRIO	NOMBRE DEL CENTRO	TELEFONO
BRAZIL		
UBERABA-RODOVIARIA	ELETRONICA GRM	(034)336-3430
UBERLANDIA-CENTRO	CENTER SOM	(034)236-9953
URUGUAIANA-CENTRO	ELETRONICA NELMA	(055)412-1429
VILA VELHA-GLORIA	COMSERVIT	(027)229-2211
VITORIA-CENTRO	PHILTEC	(027)222-1622
VOLTA REDONDA-PONTE ALTA	TV TECNICA BRASILIA	(0243)42-0806
BOLIVIA		
COCHABAMBA	EECTROVOLT	22264
LA PAZ	INCELCO & CO. LTDA.	361991
LA PAZ	JG ELECTRONICS	362126
SANTA CRUZ	ELECTRONICA ACTIVISION	326706
SANTA CRUZ	(P)ELECTRONICA SONITEL	351239
CHILE		
ANGOL	LUIS PERELLI	045-7554
ANTOFAGASTA	ELECTRONICA BRULE	055-243413
ANTOFAGASTA	INTEGRALES SERV. TECNICO	055-261332
ANTOFAGASTA	JORGE LEIGHTON RODRIGUEZ	055-224701
ARICA	DANIEL MAMANI GOMEZ	058-2317223
CALAMA	ELECTRONICA DELCAVE	056-212591
CONCEPCION	HALL'S LTDA	041-230996
COPIAPO	ELECTRONICA ANTAR	052-213815
COQUIMBO	CASA MARCONI	051-311730
COYHAIQUE	SERVITELCO	067-231149
EL SALVADOR	TRITEL	052-472790
ILLAPEL	ORLANDO ORREGO IBACACHE	053-521165
IQUIQUE	RADIO CENTER LTDA.	057-423958
LA SERENA	DITEL ELECTRONICA	051-212477
LA SERENA	ELECTRONICA ZENER	051-224576
LOS ANDES	GALAXIA 6	034-421605
MELIPILLA	FRANCISCO TAJ TAJ ALI	8324910
OSORNO	VISION SONIC	064-233958
OVALLE	CENTRAL DE SERVICIOS	053-621099
PTA. ARENAS	ELECTRONICA JOSSEAU	061-224743
PUERTO MONNT	TELSTAR SERVICE	065-253733
PUERTO MONTT	ELECTRONICA GEBAUER	065-252451
QUILLOTA	JORGE SEGOVIA BERMUDEZ	033-311567
RANCAGUA	PATRICIO MIRANDA S.	072-223999
SAN ANTONIO	TRUCOLOR	035-212283
SAN FELIPE	ELECTRONICA VIDEO SONIC	034-510750
SANTIAGO	(P)RADIO CENTER LTDA.	397810
STGO. CENTRO	SER. TEC. AUDIO VIDEO COL.	6722030
STGO. CENTRO	TELELUZ	696-0650
STGO. EST. CENTRAL	TEA SERVICIOS ELECT.	689-8894
STGO. SAS CONDES	SOC. ELECTRONICA APOQUINDO	2209754
STGO. MAIPU	TELEVISION MAIPU	5311616
STGO. PROVIDENCIA	AUDIO VIDEO TP	251-7788
STGO. PROVIDENCIA	AUTOBHAN	41618
STGO. PUENTE ALTO	ELECTRONICA PUENTE ALTO	85-00493
STGO. QTA. NORMAL	TEKNIVISION	7733662
STGO. SAN BERNARDO	ELECTROVISION	859-2330
STGO. SAN RAMON	JORGE GALVEZ ARREDONDO	525-5306
TEMUCO	IGEZA LTDA.	045-233868
TEMUCO	SESAL ELECTRONICA	045-211141
VALDIVIA	ELECTRONICA SUR	063-212704
VALLENAR	RAUL OSSANDON PIZARRO	054-612306
VALPARAISO	SERGIO MUNOZ SANHUEZA	032-253925
VINA DEL MAR	SERGIO MUNOZ SANHUEZA	032-882691
VINA DEL MAR	SOUND CENTER	2327420
COLOMBIA		
ARMENIA	CENTRO SERVICIO SAMSUNG	444618 ND. 967
BARRANCABERMEJA	CENTRO DE SERVICIO	224404 IND. 976
BARRANQUILLA	CENTRO SERVICIO SAMSUNG	451464 IND. 958
BOGOTA	(P)CENTRO SERVICIO SAMSUNG	2903602
BUCARAMANGA	CENTRO SERVICIO SAMSUNG	344638 IND. 976
CALI	CENTRO SERVICIO SAMSUNG	616709 IND. 923
CARTAGENA	ELECTRONICA ACOSTA	634310 IND. 953
CARTAGO	CENTRO DE SERVICIO SAMSUNG	29092 IND. 9656
CUCUTA	SISTEMAS ELECTRONICOS	731629 IND. 975
DUITAMA	SONY COLOR	605880 IND. 987
IBAGUE	CENTRAL DE SERVICIO ELECTRONICO	649330 IND. 982
MANIZALES	CENTRO SERVICTO SAMSUNG	827877 IND. 968
MEDELLIN	CENTRO SERVICIO SAMSUNG	2305325 IND. 94
MONTERIA	SERVICIO ELECTRONICO BETA	824913 IND. 9401
NEIVA	CENTRO DE SERVICIO	727935 IND. 988
PEREIRA	SONY COLOR	354262 IND. 963
SANTA MARTA	CENTRO DE SERVICIO	231220 IND. 954
SINCELEJO	CENTRO DE SERVICIO ELECTRONICO	821753 IND. 952
TU LUA	COLOMBO AMERICANA DE. E.ECTRONICA	244758 I N D. 822
TUNJA	RADIO CENTRO TELEVISION	424904 IND. 987
VILLAVICENCIO	ALMACEN ELECTRO J. C.	23596 IND. 9866
COSTA RICA		
SAN JOSE	(P)ELECSERVICIOS. S. A	24-8956
ECUADOR		
GUAYAQUIL	TELETRONICS.	
QUITO	(P)TELETRONICS	546-221
EL SALVADOR		
SAN SALVADOR	(P)OMNISPORT. S. A. DE C. V	21-22-91
GUATEMALA		
GUATEMALA	(P)OPEISA	82549-21255
HONDURAS		
SAN PEDRO SULA	(P)ELECTRONICA WOLOZNY	(504)58 0272
JAMAICA		
KINGSTON	(P)RAYTON	(1-809)929-6567

CIUDAD Y BARRIO	NOMBRE DEL CENTRO	TELEFONO
MEXICO		
ACAPULCO. GRO.	ELECTRONICA CHARLIF	(748)549-60
AGUASCALIENTES AGS.	SERVICIO AUTOR ZADO PHILIPS	(491)6 2894
CD. VICTORIA. TAMPS.	ESPECIALIDADES ELECTRONICAS	(131)2-9915
CD NEZAHUALCOYOTL: ESTADODEMEXCO	SERVICIOSTECNICOSESPECIAIZADOS	793-8886
CD. OBREGON. SON	AUDIO Y VIDEO ELECTRONICA	(641)4-3828
CD. VICTORIA.TAMAULIPAS	NUEVA ELECTRONICA	(131)2 8545
CHIHUAHUA. CHI.	GARCIA RUIZ ELECT. S A DE C V	(14)13-6640
CORDOBA. VERACRUZ	TELCOLOR S A.	
CUERNAVACA. MOR	ELECTRONICA HERTZ	(73)13-0049
DURANGO. DGO.	JUAN JAIME MENDOZA	(181)2-0769
GUADALAJARA. JAL	JORGE HAM HERNANDEZ	(36)13-4340
GUADALAJARA. JAL.	SONY-HITACHI	(36)25-3337
LA PAZ. B. C. S.	SONY-HITACHI	(682)2-9599
LEON. GTO.	TELEVISION CROMATICA DEL BAJIO, S.A.	(47)18-7347
MAZATLAN. SIN.	INGENIEROS EN VIDEO Y SONIDO	(678)5-0221
MERIDA, YUC.	MERICOLOR, S.A. DE C.V.	(99)25-2953
MERIDA YUC.	ALMACENES ELECTRONICOS DE YUCATAN	(99)23-5385
MEXICALI, B. C.	CENTRO COMERCIAL PLAZA FIESTA	(65)57-0503
MEXICO, D.F.COL CAMPESTRE CHURUBUSCO	TELEMEXSERVICIO SUC.TAXZUENA	689-7202
MEXICO, D. F COL. CLAVERIA	SERVICIO CLAVERIA, S.A.	396-5932
MEXICO, D. F. COL. CUAUHTEMOC	TELEMEX SEPVICIO SUC. RIORHIN	703-3018
MEXICO, D. F. COL. EL CENTINELA	ELECTROMEX SEPVICIO, T.V.	544-1600
MEXICO, D. F. FERRERIA AZCAPOTZALCO	(P)TELEMEX SERVICIO, S.A.	352-9572
MEXICO, D. F. COL GRANJAS MEXICO	TELEMEXSERVICIO SUC. AZAFRAN	557-4550
MEXICO, D. F. HOGARES MEXICANOS	TELEMEX SERVICIO SUC. ECATEPEC	787-3499
MEXICO, D. F. COL. IND. VALLEJO	TELEMEX SEPVICIO SUC. VALLEJO	352 2236
MEXICO, D. F. COL. VALLEJO	SERVIHOGAR ARBE, S. A.	567-0436
MEXICO, D. F. COL. VERTIZ NARVARTE	ELECTRONICA CHARLIE	575-0525
MONTERREY, N. L.	INTELEX, S A	(83)79-1865
MONTERREY, N. L.	T. V. SERVICIO INTELEX. S. A.	(83)72-6720
NAUCALPAN ESTADO DE MEXICO	SERVICIO ESPECIALIZADO EN ELEC. S. A.	576-7657
NAUCALPAN: ESTADO DE MEXICO	TECNITRON, S. A. DE C. V.	358-1434
OAXACA, OAX	ELECTRONICA DISCOVERY, S.A.	(951)8-6782
ORIZABA, VER.	LOS PRECIOS AMIGOS	(272)5-9204
PACHUGA, HGO.	VIDEO SONY T. V.	(771)4-0065
PINOTEPA NACIONAL OAXACA	MUEBLERIA IMPERIAL	(954)3-2798
POZA RICA, VER.	TELEVISION DE POZA RICA	(782)213-40
PUEBLA, PUE	ELECTRONICA DE ORIENTE	(22)37-8695
PUEBLA, PUE	TELESERVICIO RODRIGUEZ	(22)43-9774
QUERETARO QRO.	T.V. REY	(463)14-2779
SALAMANCA, GTO	ELECTROVIDEO DE SALAMANCA	(464)8-6202
SAN CRISTOBAL DE LAS CASAS. CHIAPAS	ELECTRODOMESTICOS ALEGRIA	(967)8-2321
SAN LUIS POTOSI. S.L.P.	LABTRON	(481)17-8736
SAN LUIS POTOSI. S.L.P.	SERVICIOS ELECTRONICOS	(481)15-3407
SANTA MONICA. ESTADO DE MEXICO	ELECTRONICA LOYA DE MEXICO	398-9142
TAMPICO, TAMS.	T.V. SERVICIO MONTELONGO	(12)28-4140
TAPACHULA. CHIAPAS	GUERSON, S.A. DE C.V.	(962)6-3514
TIJUANA, B. C	CENTRO COMERCIAL OTAY	(66)23-2670
TLALNEPANTLA ESTADO DE MEXICO	TELEMEX SERVICIO SUC. TLALNEPANTLA	565-4526
TOLUCA:ESTADO DE MEXICO	ELECTRONICA RICO	(72)14-6407
TORREON. COAH	SERVICIO T.V. SONY HITACHI	(17)12-3549
TULANCINGO. HGO	CENTRO DE SERVICIO SAMSUNG	
TUXTLA GTRREZ CHIAPAS	A.C.DF. MUSICA, S. A. DE C. V.	(961)2-0290
VERACRUZ, VER.	SERVICIO TELCOLOR	(297)32-7625
VERACRUZ, VER.	T.V. CROMATICA DE VERACRUZ	
VILLAHERMOSA, TAB.	SERV. ELECTRONICOS CONSTITUCION	(931)2-8237
NICARAGUA		
MANAGUA	(P)CENTRO DE SERVICIOS COPASA	663831-32
PANAMA		
CHANGUINOLA	CENTRO ELECTRONICO	78-8394
CHITRE	ELECTRONICA DE AZUERO	96-2887
CHITRE	REFRIGERACION MOSQUERA	96-4009
CHITRE	REFRIGERACION ULLOA	96-4546
DAVID	ELECTROSERVICIO AUDIO Y VIDEO	75-7438
DAVID	REFRIGERACION ACOSTA	75-2375
PANAMA	CENTRO DE AGENCIA	27-1504
PANAMA	(P)SERVICIOS SAMSUNG, S.A.	69-5571
PARAGUAY		
ASUNCION	(P) REGUERA	507 451
PERU		
AREQUIPA	CARSA AREQUIPA	23-2980
CALLAO	CESER CALLAP	29 9894
CHICLAYO	CARSA CHICLAYO	23 2644
CHIMBOTE	CARSA CHIMBOTE	32-2763
CUZCO	CARSA CUZCO	22-1671
ICA	CARSA ICA	23-3381
IQUITOS	CARSA IQUITOS	23-3830
LIMA	CESER BRENA	32-1510 J
LIMA	(P) CESER CENTRAL	45-6034
LIMA	CESER MIRAFLORES	32-1510
PIURA	CARSA PIURA	32-5183
PUCALLPA	CARSA PUCALLPA	57-6225
SULLANA	CARSA SULLANA	50-1726
TRUJILLO	CESER TRUJILLO	25-5891
URUGUAY		
MONTEVIDEO	(P) SERVI DE DRIVA	78-9522
VENEZUELA		
CARACAS	(P) NOVATRONIC	781-6631

*** (P): PRINCIPAL CENTRO DE SERVICIO AUTORIZADO DE SAMSUNG ELECTRONICS EN CADA PAIS.